NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 08224711 9

D

vollkommene

oder

neues

Schwäbisches Kochbuch,

enthaltend

mehr als 1800, durch tüchtige Hausfrauen erprobte Recepte.

Sorgfältig gesammelt und geprüft

von

L. S.

Luise Stäudlin

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

Stuttgart.

Im Verlage der C. A. Sonnewald'schen Buch- und Musikalien-Handlung.

1838.

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
456382
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS.
R 1909 L

Vorwort.

So groß die Menge der ſchon vorhandenen Kochbücher iſt, ſo glaube ich doch, wenn ich dieſe Ausgabe mit einem Neuen vermehre, keinen Fehlgriff gethan zu haben, indem mich blos die Abſicht, angehenden Hausfrauen und Köchinnen durch Mittheilung deſſen, was ich in früheren Jahren im älterlichen Hauſe lernte, zu eigenem Gebrauche niederſchrieb, und ſpäter als Hausfrau zu ſammeln und zu prüfen vielfach Gelegenheit hatte, nützlich zu werden, zur Herausgabe deſſelben beſtimmte. Alle Vorſchriften, wie ich ſie hier gebe, ſind größtentheils von mir oder von andern Frauenzimmern, die ihre Küche ſelbſt beſorgen, geprüft, da nahe und ferne Freundinnen durch gefällige Mittheilung ihrer Manuſcripte mein Vorhaben freundlich unterſtützten, folglich kann ich jedes einzelne als erprobt empfehlen. Da nun zwar nichts unter der Sonne iſt, was nicht ſeine Mängel und Fehler hätte, ſo würde es anmaßend von mir ſeyn, wenn ich mein Kochbuch als das Unfehlbarſte

anpreisen wollte, aber mit gutem Gewissen kann ich doch sagen, daß ich dahin strebte, in den 1800 genau erprobten Vorschriften etwas Vollkommenes zu liefern; auch wird bei richtiger, pünktlicher Zubereitung nach denselben nicht leicht eine Speise mißrathen, und ich glaube damit Haushaltungen aller Stände zu entsprechen. Obgleich mein Kochbuch vorzugsweise für bürgerliche Haushaltungen ist, so enthält es doch des Guten so viel, daß es auch für die höhere Kochkunst, so wie besonders für Gasthäuser jeder Klasse anwendbar seyn möchte.

Hinsichtlich der Maaße und Gewichte bemerke ich, daß das würtembergische Maaß und Gewicht darunter begriffen ist.

Da oft eine und dieselbe Speise auf verschiedene Art zubereitet wird, so habe ich immer von den mir bekannt gewordenen die besten ausgewählt und zusammengestellt, damit jede Hausfrau oder Köchin selbst prüfen kann, welche für ihre Verhältnisse die anwendbarste ist, da zwar jede für sich gut, aber die eine einfacher und weniger kostspielig als die andere ist.

Obwohl ich mich so wenig wie möglich fremder Ausdrücke bediente, so sind doch manche bei uns durch den Gebrauch so einheimisch geworden, daß sie allgemein verständlich seyn werden; die franzöſischen Benennungen mancher Artikel hätten in der

Umschreibung nicht gewonnen, und da es nichts Wesentliches ist, so ließ ich solche, wie sie mir von einer nun verblichenen Freundin, der ich viele vorzüglich gute Beiträge zu danken habe, mitgetheilt wurden.

So sehr ich wünschte, den Preis des Buchs so niedrig als möglich zu stellen, um der angehenden Köchin die Anschaffung zu erleichtern, so mußte doch der Preis, da die Bogenzahl gegen mein Erwarten und gegen die frühere Angabe sich so sehr vergrößerte, auch ein geordnetes Ganzes bei Entwerfung des Planes zu liefern beabsichtigt war, und ich weder abbrechen noch 2 Bände daraus machen wollte, erhöht werden, was aber nach dem bedeutenden Umfang des Werks, dem guten Druck und Papier immer noch auf das Billigste geschehen ist.

Indem ich wünsche, daß diese meine Arbeit nicht vergeblich, sondern von vielen nützlich und brauchbar erfunden werden möge, bitte ich um gütige Aufnahme und schonende Beurtheilung.

Stuttgart, im Jan. 1832.

Die Herausgeberin.

Vorrede zur zweiten Auflage.

Gereichte mir die gütige Aufnahme und die günstige Beurtheilung, welche der ersten Ausgabe dieses Buches zu Theil wurde, als Beweis der Anerkennung meiner Bemühungen und deshalb zur besondern Freude, so war mir dieß bei dieser zweiten nun nöthig gewordenen Ausgabe zugleich auch ein starker Sporn, dem Werke durch noch sorgfältigere Bearbeitung und durch Aufnahme einer bedeutenden Anzahl neuer Recepte das günstige Urtheil zu erhalten oder wo möglich noch zu erhöhen.

Das beigegebene Hauptregister wird ohne Zweifel manchem verehrlichen Abnehmer eine willkommene Zugabe seyn.

Trotz der bedeutenden Vermehrung und der erhöhten Preise des Papiers wird doch auch für diese neue Auflage der bisherige Preis beibehalten und wie ich mich bemühte, das Werk in dieser Auflage seinem Zwecke so entsprechend als möglich zu machen, so wird auch für die Zukunft mein Augenmerk unausgesetzt auf diesen Punkt gerichtet bleiben, und geeignete Bemerkungen und Mittheilungen neuer Recepte werde ich stets dankbar annehmen, um solche bei einer späteren Ausgabe zu benützen.

Stuttgart, im Juni 1838.

Die Herausgeberin.

Einleitung.

Wenn bei allem was wir thun, Ordnungsliebe, Pünktlichkeit und Reinlichkeit vorherrschend seyn sollen, so sind diese drei Eigenschaften einer Köchin besonders zu empfehlen.

Durch Ordnung und Pünktlichkeit gewinnen nicht nur die Speisen, denn, wenn alles recht und zu gehöriger Zeit geschieht, so wird es um so besser, als wenn es übereilt werden muß, wo es dann halbgekocht oder verkocht zu Tische kommt; es wird aber auch viel an Geld und Zeit erspart, da das Gegentheil nur Verluste und andere Unannehmlichkeiten hervorbringt.

Die größte Reinlichkeit soll sowohl in der Küche als an der Köchin sichtbar seyn; so wenig eine Küche ein Prachtzimmer, und eine Köchin im Putze seyn kann, da in ersterer Feuer brennt, Asche fliegt, Rauch und Ruß ist, und Letztere mit vielen Dingen umgehen muß, die sie beschmutzen, so können beide doch so gefällig, freundlich, reinlich und ordentlich seyn, daß nicht nur jeder Vorübergehende einen Blick in die Küche werfen darf, sondern man selbst gerne darin weilt, und die Köchin sich sehen lassen darf, ohne den Appetit zu mindern. Die Küche ist die eigentliche Werkstätte der Hausmutter wie der heranwachsenden Jungfrau; hier soll für die Erquickung und Stärkung der Gesunden wie der Kranken gewirkt werden. Unreinlichkeit in der Küche verdirbt nicht nur den Geschmack der Speisen, sondern kann auch der Gesundheit höchst nachtheilig werden.

Ebenso hat sie ihre besondere Aufmerksamkeit auf die Gefäße, in denen die Speisen gekocht werden sollen, zu richten. Irdene Geschirre, so wie die von Glas, Porcellan und Steingut, sind die unschädlichsten, auch nehmen, wenn sie gut sind, die Speisen keinen Nebengeschmack davon an. Geschirre von Eisen, Kupfer, Messing und Zinn sind zwar vortheilhaft zum Kochen der Speisen, müssen aber stets sehr reinlich gehalten

und mit großer Vorsicht gebraucht werden; besonders die von Kupfer und Messing, die wenigstens alle Monate mit Asche von Buchenholz ausgekocht werden sollten, weil sie dadurch nicht nur gereinigt, sondern in selbigen auch die schwarzen Stellen sichtbar werden, wo die Verzinnung gelitten hat, und dann sofort ausgebessert werden muß. Von Zinn sind sie besser, aber nicht so gut als von Eisen, in denen man zwar kochen, aber eben so wenig etwas darin aufbewahren oder über Nacht stehen lassen darf, am wenigsten Sachen, die Säure haben, weil für die Gesundheit die nachtheiligsten Folgen daraus entstehen können. Irdene Gefäße, so wie die von Glas, Porcellan und Steingut sind hiezu am besten. Hölzerne Gefäße dürfen zu ihrem Gebrauche nie gewechselt, also in dem einen nicht etwa das einemal Geschirr abgespült und ein andermal wieder Fleisch darin abgewaschen oder ausgewässert werden. In allen Dingen muß Reinlichkeit und Ordnung seyn und jedes seinen bestimmten Platz haben.

Auch Sparsamkeit ist eine sehr zu empfehlende Eigenschaft; hier kann bei guter Eintheilung und richtigem Verfahren manches erübrigt, manches benüzt werden, was zwar oft nur Kleinigkeiten betrifft, aber im Laufe des Jahres im Ganzen doch etwas nahmhaftes ausmacht; vorzüglich ist dies mit dem Holze, was ein wesentlicher Artikel in der Küche ist, der Fall. Auch kommt bei dem Kochen und Braten viel darauf an, was für Holz dazu genommen wird; da es unstreitig sowohl für die Bereitung der Speisen als für die Oeconomie besser ist, hartes als weiches Holz dazu zu nehmen, weil das weiche Holz zwar ein geschwindes und helles, das harte aber ein gelindes Feuer und dabei doch mehr Hitze gibt. Kohlen und Asche müssen gleichfalls berücksichtigt werden, da beide zum guten Kochen wesentlich sind, und vieles am Holz dadurch erspart wird, auch Lezteres in der Oeconomie noch vielfältig nüzt.

Eben so viele Sorgfalt ist auch in Rücksicht auf das zu gebrauchende Wasser anzuwenden. Zum Kochen nimmt man blos weiches Wasser, denn von diesem werden die Speisen am geschwindesten weich und nehmen keine fremde Farbe an. Das zu kochende Fleisch würde

durch hartes Wasser*) roth, die Hülsenfrüchte nicht weich und getrocknete Fische hart werden. Daher gebrauche man zum Kochen lauter weiches Wasser**) und bediene sich des harten nur zum Waschen der Gemüße und der verschiedenen Fleischarten.

Fernere Bemerkungen, die eine Köchin zu beachten hat, möchten wohl noch folgende seyn: sie gebe pünktlich darauf Acht, daß die Speisen nicht überlaufen, daß sie weder zu viel, noch zu wenig, weder zu schnell, noch zu langsam kochen oder braten, daß sie nicht anbrennen oder rauchig werden, daß sie nicht zu viel oder zu wenig salze, kurz in Allem das rechte Maaß zu treffen suche. Wenn sie ihrer Sache nicht gewiß ist, lieber zu wenig als zu viel thue, da einer Speise immer eher geholfen werden kann, wenn Salz, Essig oder dergl. fehlt, als wenn man dessen zu viel daran gethan hat. Obwohl ich mich so viel möglich bemühte, wo es seyn konnte, Maaß und Gewicht anzugeben, überall konnte dieß der Natur der Sache nach nicht seyn, da einestheils viel auf die Güte der Zuthaten, wie Essig, Mehl, Salz ꝛc. anderntheils auf die Quantität des zu Kochenden ankommt, daher es dem eigenen Gutdünken überlassen seyn muß; bei Aufmerksamkeit und fleißiger Uebung erwirbt sich auch hierin die minder Erfahrne bald den richtigen Tact. So wie die Arbeit durch richtige Eintheilung der Zeit gefördert wird, ebenso nothwendig ist es auch, daß eine Köchin das richtige Maaß der Speisen im Verhältniß zu den Personen, für die sie kochen soll, zu treffen wisse; es läßt sich hier nur im Allgemeinen darauf aufmerksam machen, daß, wenn man z. B. nur Suppe, Fleisch und Gemüß gibt, diese hinreichend seyn müssen, während man, wenn man 6 Gerichte gibt, die Mehrzahl der Speisen berechnen darf; immer muß es aber so eingerichtet werden, daß es bei Tische nicht mangelt und jedem davon vorgelegt werden kann; das Uebrigbleibende kann ja immer wieder benützt werden und hierin zeigt sich überhaupt die rechte Kunst

*) Pumpbrunnen-Wasser.
**) Rohrbrunnen-Wasser.

und Geschicklichkeit einer guten Köchin, daß sie aus demselben wieder ein passendes Gericht zu bereiten weiß.

Vorkenntnisse zur Kochkunst.

A) Allgemeine Regeln.

Aale haben eine schleimige Haut. Sie müssen daher, wenn sie geschlachtet werden, mit Salz oder heißer Asche abgerieben werden. Soll dem Aale die Haut abgezogen werden, so schlägt man ihm einen großen Nagel durch den Kopf und befestigt ihn am Brette, löst die Haut durch einen Schnitt um den Hals her, und streift sie mit Salz herunter. Soll ihm aber die Haut nicht abgezogen werden, so wird er nur mit heißem Wasser gebrüht, dann gewaschen und gereinigt. Ist ihm der Bauch aufgeschnitten, so wird das Eingeweide herausgenommen und er in reines Wasser gelegt und gut ausgewaschen. Kopf und Schwanz werden abgeschnitten und weggeworfen. Auch muß das weiße Rückenmark des Aals vermittelst eines Draths herausgestoßen werden.

Will man Speisen abziehen, so verrührt man so viel Eierdotter, als nöthig sind, mit ein wenig kaltem Rahm, Wein, Bouillon oder Wasser, je nachdem es zu einer Speise ist, gießt von der kochenden Masse, die man abziehen will, unter beständigem Rühren hinzu, gießt es dann an die kochende Masse, setzt es wieder an das Feuer und läßt es unter stetem Umrühren einmal aufkochen oder nur anziehen. Alle Speisen, welche abgezogen werden sollen, müssen kochend seyn und dann wieder anziehen, aber nicht lange, sonst gerinnen sie.

Bratenbrühe braucht man auch öfters ohne das darauf stehende Fett, zu Saucen oder Gemüßen. Sie ist kräftig und giebt einen guten Geschmack.

Wenn man etwas einmehlen will, so nimmt man so viel Mehl dazu, als man für nöthig hält, damit die Sauce gehörig dick wird. Rohe Fische, Fleisch oder Kalbsleber werden im Mehl umgewendet; das Waitzenmehl muß aber sehr fein seyn, weil dies das schönste Ansehen gibt. Gewöhnliches Waitzenmehl wird nur zum

Schmälzen des Sauerkrauts, Erbsen, Linsen und andern ähnlichen ordinairen Gemüßen gebraucht.

Eier dürfen nicht an dem Geschirr, in welches sie kommen sollen, sondern auf einem andern aufgeschlagen werden, weil sonst leicht ein schlechtes zu den guten kommt und dadurch Alles unbrauchbar wird.

Enten werden auf die gleiche Weise zubereitet wie die Gänse.

Fasanen werden nicht gebrüht, sondern bis an den Kopf, welcher nicht gerupft wird, trocken gerupft, dann rein gestoppelt und gesengt. Man nimmt sie aus, wie die welschen Hahnen, macht aber unten die Oeffnung nicht größer als nöthig ist, um den Magen und die Gedärme mit Mühe herausnehmen zu können. Man wascht sie rein, läßt sie aber nicht zu lange im Wasser liegen, sie verlieren sonst an Wohlgeschmack und werden bart. Reb-, Birk- und Haselhühner werden auf die gleiche Art zubereitet, die letzteren jedoch gebrüht.

Fische müssen sogleich gesotten werden, sobald sie geschlachtet sind, außerdem verlieren sie viel an ihrem Geschmack. Von großen Fischen werden Kopf und Leber zuerst in den Kessel gelegt und die andern Stücke dann erst nachgeworfen, wenn die erstern schon kochen, denn außerdem siedet sich nicht alles gehörig gleich. Auch darf bei Fischen das Salz nicht gespart werden, weil sie sonst eckelhaft und ungesund sind; sind sie beim Sieden nicht genug gesalzen, so muß man sie nachsalzen. Fische müssen ferner bei einem starken Feuer gesotten werden.

Alles und jedes Fleisch muß mit kaltem Wasser an das Feuer gesetzt werden, vorzüglich aber altes, zähes Fleisch. Es muß bei gelindem Feuer anfangen zu kochen und erst nach und nach in stärkeres Kochen gebracht werden. Man koche das Fleisch nicht zu frisch, aber auch nicht erst dann, wenn es schon in Fäulniß übergegangen ist.

Formen, Bleche oder Mödel werden zum Backen auf folgende Art bestrichen: Zuerst muß die Form, wie sichs von selbst versteht, sie mag von Kupfer, Blech oder Thon seyn, mit einem Tuche rein ausgewischt werden, dann bestreicht man sie vermittelst eines Pinsels gut mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl; dann füllt man die Masse darein und

backt sie. Ist die Form gut bestrichen und bestreut, das Backwerk am Rande losgemacht und etwas gerüttelt worden, so wird es immer gut herausgehen.

Gänsen schneidet man, wenn man sie schlachtet, das Genick ab und fängt ihr Blut in gutem scharfem Essig unter beständigem Rühren auf und hebt es zum Gänseklein (Gänsepfeffer) auf. Die Gans wird, wenn sie gehörig ausgeblutet hat, gerupft, die Federn und Flaumen jedes besonders gethan und dann gehörig gesengt. Wenn dies geschehen ist, brüht man die Gans mit heißem Wasser gut ab, bestreut sie mit Kleien und scheuert sie mit einem Strohwische eben so, wie man ein Gefäß scheuert, gut ab; wenn sie viel Stoppeln hat, so zieht man diese vermittelst eines Messers aus, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß man die Haut nicht verletze; wenn sie ganz rein und erkaltet ist, werden Kopf, Flügel und Füße abgeschnitten, dann macht man einen Schnitt am Hinterhals, löst die Haut ab, zieht aus dem Schlund den langen Darm und bindet etwas Bindfaden vor, damit keine Unreinigkeiten eindringen; alsdann schiebt man die Haut etwas zurück, und schneidet den Hals nahe am Rumpfe ab, so daß die Haut darüber geht. Hierauf macht man beim Steiß einen Schnitt, durch welchen die sogenannte Schürze gehoben werden kann, und nimmt den Magen, die Leber und Gedärme heraus; bei gestopften Gänsen wird zuerst das Bauchschmalz und dann das an den Gedärmen hängende Fett sauber abgenommen, die Leber von der Galle befreit, der Magen aufgeschnitten, die dicke Haut abgezogen und gut geputzt. Dann wird die Gans sauber ausgewaschen und bis zum Braten aufgehängt oder aufgehoben.

Man enthalte sich so viel möglich des zu häufigen Gebrauchs der Gewürze und bediene sich an ihrer Statt lieber der Kräuter. Zu viele Gewürze sind nicht nur der Gesundheit nachtheilig, weil sie zu sehr erhitzen, sondern verderben auch die Speisen. Am meisten sey man mit den feineren sparsam, die groben sind noch am dienlichsten. Feine Gewürze sind Zimmt, Nelken, Muskatblumen und Muskatnüsse. Vanille wird für sich allein

gebraucht. Grobe Gewürze sind Pfefferkörner, neue Würze, Ingwer.

Hühner für die Küche vorzubereiten. Alte und junge Hühner, Kapaunen, Hahnen ꝛc. werden, wenn sie sogleich frisch gebraucht werden sollen, unmittelbar nach dem Abkehlen in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht kalt werden, ehe man sie brüht; dann legt man sie in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser, worein etwas Salz und Asche gethan worden, darüber, wendet sie rasch um, versucht schnell, ob die Federn leicht losgehen und gießt, wenn dieß der Fall ist, sogleich kalt Wasser darüber, daß sie nicht mehr brühen, klatscht sie sodann mit der Hand ab, rupft und reinigt sie. Schnabel, Zehen und Füße werden wie der Kopf rein geputzt und, wenn sie nicht auf die Tafel kommen sollen, zur Brühe genommen. Wenn sie im kalten Wasser abgekühlt und sorgfältig abgetrocknet sind, werden sie wie die Gänse aufgeschnitten und ausgenommen. Dann schneidet man oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, ein Loch hinein und ziehet die Gurgel mit dem Kropfe heraus. Man wascht nun das Huhn in reinem Wasser aus, drückt die Brust zu beiden Seiten, beim Flügel, mit einem Messer ein, damit sie schön rund hervortritt, und schneidet die Füße ab. Am Kopf wird der Untertheil des Schnabels abgeschnitten, die Augen ausgenommen und dann die von der Galle befreite Leber nebst dem gereinigten Magen unter die Flügel geklemmt. Die auf diese Art zubereiteten Hühner kann man nun zum Braten, Fricassee u. s. w. gebrauchen. Viele Köche brühen sie nicht, sondern rupfen sie ab, in der Meinung, daß das Fleisch dadurch den Geschmack verliere, und brennen sie mit Papier oder Stroh über hellem Feuer ab. Will man abgebrühte Hühner bis zum andern Tag erhalten, so schlägt man sie in ein nasses Tuch und gießt etwas Wasser darüber; sie verlieren dann die Farbe nicht. Bei allem großen Geflügel ist die Hauptsache, es trocken zu rupfen, das Brustbein einzudrücken und es gut aufzuzwecken oder zu dressiren. Gut ausgewaschen, muß es an einem kühlen Ort aufgehängt werden.

Feine Kräuter sind Basilikum, groß- und kleinblattiges Citronenkraut und Esdragon. Es

kann jedes auch für sich allein gebraucht werden, der Esdragon ist am stärksten und es dürfen daher auch nur einige Blättchen zu einer Speise genommen werden. Zu groben Kräutern gehören ein Lorbeerblatt, ein Zwiebel, etwas Thymian, Salbey und eine Zehe Knoblauch. Das Bohnen- oder Pfefferkraut ist vorzüglich brauchbar bei Schweinebraten, einer gebratenen Gans oder zahmen Ente, am besten aber bei den Bohnen. Majoran ist zu Leber- und Fleischklößen, zu Schlegeln, wenn sie in einer Rahmsauce gekocht werden, und zu Würsten am besten. Von Lorbeerblättern darf an keine Speise mehr als ein Blatt gethan werden, weil die Sauce sonst davon bitter wird, zu Sulzen oder gesottenem Wildbret dürfen aber etliche Blätter genommen werden. Jede Sauce, welche mit Kräuter gekocht wird, hat nicht das geringste Gewürz nöthig und ist so auch der Gesundheit weit zuträglicher, weil aber Kräuter nicht überall und immer zu haben sind, habe ich auch das gehörige Gewürz bei den Speisen bemerkt.

Lerchen, Krammetsvögel, Schnepfen ꝛc. werden trocken gerupft, wobei aber Vorsicht nöthig ist, damit das Geflügel beim Rupfen nicht zerrissen wird. Wenn sie von allen Federn gereinigt sind, reißt man von dem Kopf die Haut herunter, auch den Untertheil des Schnabels, und nimmt die Augen heraus. Die Beine biegt man von der inwendigen Seite nach dem Rücken, steckt ein Knie durch das andere und so das Kreuzknie durch die Augen des bei den Flügeln herabgebogenen Kopfes, wodurch der Krammetsvogel ein schönes Ansehen erhält. Die Lerchen werden ebenso behandelt, nur schneidet man Kopf und Füße ab, wenn man zu Ersterem keine besondere Liebhaber hat.

Die Schnepfen werden auf gleiche Weise behandelt, sie werden aber ausgenommen und nur die Gurgel und der Magen davon weggeworfen, das Uebrige aber zum weitern Gebrauche aufbewahrt. Der lange Schnabel wird beim Aufzwecken statt Speilers durch die Keulen gesteckt.

Mandeln werden in einem Topfe mit kochendem Wasser angebrüht, dann läßt man sie zugedeckt eine Weile stehen, hernach gießt man das Wasser ab, drückt

die Schale von den Mandeln, schüttet sie in kaltes Wasser, trocknet sie hernach mit einem Tuche ab und verbraucht sie. Weicht man indeß die Mandeln einige Stunden in kaltes Wasser ein, so geht ihre Schale auch gut ab und sie bleiben schmackhafter. Bittern Mandeln geht durch das Kochen sehr viel von ihrer Bittere ab.

Je trockener das Salz ist, desto schärfer salzt es, ob es sich gleich langsamer und schwerer auflöst. Um ein trockenes Salz zu haben, muß man es in einem hölzernen oder glasirten töpfernen Gefäß aufbewahren.

Dem Specke, welcher zum Spicken gebraucht werden soll, schneidet man oben die schwarze Haut ab; hernach schneidet man ihn in breite Streifen und länglich zum Spicken und salzt ihn etwas. Brauchbar zum Spicken ist der Speck, wenn er nicht alt, nicht gelb und nicht dick ist. Am dienlichsten hiezu ist er an der untern Schwarte.

Man suche alle Speisen recht kräftig zu machen und lasse sie daher nicht ganz auskochen, da sie wenig Werth behalten und nicht stärken können. Vorsichtig muß man hier vorzüglich bei allen denjenigen Sachen seyn, welche flüchtige Theile enthalten, wie Wein, Bier u. s. w. Auch Kräuter, welche sich durch einen gewürzhaften Geruch auszeichnen, gehören hieher. Diese dürfen nicht kochen, sondern nur sieden oder aufwallen. Eben dies muß bei weichen Wurzeln, bei Früchten, bei kleinen Fischen und allem, was sich durch die Wärme leicht auflöst, geschehen. Kochen darf nur das, was aus festern Theilen besteht. Doch darf auch dies Kochen nicht übertrieben werden.

Zu Suppenkräuter gehören Lauch, Körbel, Peterling, Spinat, Portulack u. dgl. Alle diese Kräuter werden gelesen, gewaschen, klein gewiegt, in kochende Bouillon oder in eine Casserolle mit Butter gethan und etwa ¼ Stunde gekocht oder gedämpft, hierauf thut man sie in die fertige Suppe.

Die Tauben können beim Brühen schon mehr vertragen, im Uebrigen richtet man sie wie die jungen Hühner zu.

Töpfe müssen beim Kochen sorgfältig zugedeckt seyn, damit nicht zu viel nahrhafte Theile verfliegen. Vornämlich müssen Geschirre recht verschlossen und verklebt

werden, wenn Speisen in ihnen gedämpft werden sollen. Hierdurch behalten sie ihre Kraft.

Welsche Hahneu, Puter oder Truthühner zum Kochen oder Braten gut vorzubereiten. Man haut ihneu beim Schlachten den Kopf ab, welches wenigstens eine Nacht vor dem Gebrauche geschehen muß, damit sie gereinigt werden und Zeit zum Abkühlen und Ausziehen haben. Wenu sie gut ausgeblutet haben, rupft man sie trocken, und brüht nur den Hals und die Beine, nimmt sich aber dabei in Acht, daß sie nicht zerrissen werden. Sobald sie von alleu Federn und Stoppeln gereinigt sind, sengt man sie über hochflammenden Kohlen oder in deren Ermanglung über angezündetem Stroh, jedoch so, daß die Haut nicht steif wird, dann nimmt man sie warm aus, schneidet die Flügel und Füße halb ab, zieht die Halsbaut zurück, hackt den Hals etwas kürzer, nimmt den Kropf behende aus, daß die Haut rein losgeschält wird, weil sie sehr fest hält; schneidet die Backhaut in der Länge mit einem kleinen Schnitt behutsam auf und nimmt sie so geschickt aus, daß sie das Ansehen nicht verlieren. Hierauf wascht man sie einigemale in lauwarmem Wasser, besonders mit Salz und Mehl, trocknet sie mit einem Tuch, daß sie recht sauber werden, gut ab und bricht ihneu mit einem starken Messer die Brust ein. Bei welschen Hahnen mit einer spitzigen Brust legt man, wenn die Köpfe abgeschnitten sind und sie nicht mehr bluten, ein mehrfach zusammen gelegtes Tuch auf die Brust, schlägt mit einem Holze den Brustknochen ein und bricht die Knochen beim Ausnehmen vollends aus. Der gereinigte Magen wird nebst der Leber zwischen die Flügel geklemmt, dann drückt man die Schlegel auf beiden Seiten nieder, daß sich die Brust in die Höhe gibt, steckt quer durch dieselben ein dünnes hölzernes Zweckchen, ziehet die Halshaut nach dem Rücken zu, daß keine Oeffnung zu bemerken ist und befestigt ihn sodann an einen eisernen Bratspieß; damit die Brust recht hoch bleibt, steckt man, wenn er nicht gefüllt wird, lieber einige Wecken hinein.

B) Anweisung, wie mehrere in der Kochkunst vorkommende Dinge, welche zur Zubereitung der Speisen nöthig sind, behandelt werden müssen.

Nro. 1. Aspic.

Man kocht von 4 Kalbsfüßen, einem guten Stück Rindfleisch mit gelben Rüben, Zellerich- und Peterlingwurzeln, Zwiebeln, Gewürz, einigen Lorbeerblättern, Esdragon, Basilikum, Salz und dem nöthigen Wasser ein gutes Consummé, hat man gute Beiner oder Knochen von Geflügel oder übrigen Fond von einer Braise, so kann man diese auch dazu nehmen. Man läßt dieß alles zusammen 3 — 4 Stunden langsam kochen, dann gießt man es durch ein Haarsieb, nimmt, wenn es sich gesetzt hat, das Fett gut ab, so daß kein Auge darauf bleibt; etwas erkaltet kann man schon sehen, ob diese Bouillon fest genug zu einem Aspic ist, oder nicht; ist sie nicht fest genug, so muß sie noch mehr einkochen; man gießt sie in eine reine Casserolle, gibt aber wohl Acht, daß der Satz zurück bleibt, thut 2 Gläser Wein, ein wenig französischen oder Esdragon-Essig, halb zu Schnee geschlagenes Eierweiß dazu und läßt es sachte aber nicht zu lange kochen. Man kann auch etwas Jus dazu thun, damit es eine schönere Farbe erhält. Man läßt es durch eine aufgespannte, vorher naß gemachte Serviette laufen, und wiederholt das Aufgießen mehrere Mal bis es klar ist. Hat man kalten Braten oder Geflügel, so richtet man es hübsch auf eine Platte an, und gibt den Aspic gehackt darum oder darüber.

Nro. 2. Bouillon.

Man nimmt ein Stück Fleisch von der untern Seite des Schlegels, Kalbsknochen, mageres Hammelfleisch, 1 oder 2 alte Hühner, dieses alles setzt man mit Wasser zum Feuer, läßt es sieden und verschaumt es wohl; wenn es eine Stunde gesotten hat, so thut man folgende Wurzeln hinein, als: Peterling, Zellerich, Pastinatwurzeln, Lauch, gelbe Rüben und läßt es auf gelindem Feuer ununterbrochen gleich und langsam fortkochen. Dies gibt eine gute Bouillon, welche eine Farbe wie Gold

bekommt. Es darf aber kein Gewürz dazu gethan werden, wie es viele im Gebrauch haben, weil es der Geſundheit nicht ſo zuträglich iſt, ſondern man bediene ſich lieber der Kräuter und Wurzeln, da ſolche erfriſchen und anfeuchten.

Nro. 3. Bouillon. 2te Art.

Man verdämpft dünn geſchnittenes Rindfleiſch oder Kalbfleiſch mit Zwiebel und allerhand Wurzeln ſchön gelb; wenn man die Sauce ganz klar haben will, darf man es kaum ein paarmal umſchütteln, es muß recht dick gelb dämpfen; dann gießt man gute Fleiſchbrühe daran und läßt es aufkochen. Je nachdem man ſie zu etwas will, kann man auch ein paar Stückchen Speck und Schinken mitdämpfen. Man treibt ſie durch und hebt ſie zum Gebrauch in Flaſchen oder Töpfen auf. Man gebraucht ſie vorzüglich zu Saucen.

Nro. 4. Braune Bouillon.

Man nimmt gutes mageres Rindfleiſch vom Hinterſtück, und zwar an Gewicht ſo viel, daß zur Suppe auf jede Perſon ½ Pfund Fleiſch gerechnet wird. Dies ſchneidet man in Finger dicke Scheiben, ſtreicht eine Caſſerolle mit Butter aus, legt die Fleiſchſcheiben nebſt etwas magerm, in Würfeln geſchnittenen Schinken darein. Hat man Abfall von Karbonade oder dgl., ſo legt man dies auch darein. Dann ſetzt man die Caſſerolle auf ein nicht zu ſtarkes Feuer, läßt das Fleiſch langſam braten, bis es braun, aber doch nicht ſchwarz wird; gießt Bouillon, oder in deren Ermangelung kochendes Waſſer darauf; thut etwas Gewürz, Kräuter und Salz daran und läßt ſie ganz langſam kochen, bis das Fleiſch weich iſt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarſieb und nimmt das Fett ab; dann iſt ſie fertig.

Nro. 5. Braiſe.

Eine Braiſe macht man, wenn man eine Caſſerolle mit Speckſcheiben, Streifen von dünn geſchnittenem, geklopften Rindfleiſch auslegt, dieſes mit Salz, Pfeffer und feinem Gewürz beſtreut, gelbe Rüben, Zellerich,

Peterlingwurzeln und Chalotten dazu thut, alsdann das dazu beſtimmte Fleiſch oder Geflügel hineinlegt, es dann wieder mit Speck- und Rindfleiſchſcheiben belegt, gute Bouillon darauf füllt, und es dann ſachte fortkochen läßt.

Nro. 6. Buttertaig.

Ein Eiergelb wird mit 2 Löffelchen voll Kirſchengeiſt und einer obern Taſſe unverwällter Milch verrührt, dann thut man ſo viel feines Mehl darein, als es annimmt, wirkt es gut aus, thut 12 Loth Butter hinein, überſchlägt es und wällt den Taig zwei Mal aus.

Nro. 7. Guten Buttertaig zu machen.

1 Pfund Butter wird mit ein wenig Mehl gewürkt und wie ein rundes Küchlein geformt; dann werden 2 Eiergelb und einige Löffel voll ſaurer Rahm oder Milch mit einander verrührt, ein wenig Salz und 1 Pfund feines Mehl darein gethan, dann nimmt man den Taig auf das Nudelbrett und würkt ihn, bis er Blaſen wirft oder ſich von der Hand ſchält, wällt ihn aus, thut die Butter in die Mitte, überſchlägt ihn und wällt ihn 3 bis 4 mal aus, das Letztemal aber nur ſtark Meſſerrücken dick.

Oder man ſchafft die Butter aus und formirt ihn wieder zu einem Bällchen; wenn dann der Taig das erſtemal ausgewällt iſt, ſchneidet man dünne Scheibchen von der Butter und belegt die Hälfte des Taigs damit, ſtreicht die Butter eben und bedeckt ſie mit dem leeren Theil; ſchlägt dann das Ganze wie eine Serviette zuſammen und wällt ihn dann wie oben bemerkt. Auf beide Arten erreicht man den Zweck, daß die Butter durch das Würken ſich beſſer mit dem Taig vermengt; nur iſt letztere inſofern beſſer, daß das Waſſer, was die Butter oft noch enthält, dadurch herauskommt. Auch iſt darauf zu ſehen, daß der Vortaig nicht zu feſt gemacht wird, weil man ſonſt viele Mühe im Auswällen hat, es ſich nicht ſo gut miteinander vermengt, gerne durchbricht und anhängt; zu ring iſt aber auch nicht gut. Bei warmer Witterung muß nicht nur die Butter den Tag zuvor in Keller geſtellt oder in friſchem kaltem Waſſer ausgeſchafft und dann abgetrocknet werden, ſon-

dern auch der Buttertaig im Keller oder an einem kühlen Ort gemacht werden; auch iſt beim Auswällen ſehr darauf zu ſehen, daß er nicht anhängt, und daher öfters etwas Mehl auf das Nudelbrett zu ſtreuen und, wenn der Taig ein- oder zweimal ausgewällt iſt, ſo iſt es beſſer, man ſchneidet ihn in zwei Theile und wällt jeden für ſich vollends aus.

Dieſe Art Buttertaig iſt zu Kuchen, Paſteten, Torten ꝛc. zu gebrauchen und hier für ſich ſo umſtändlich beſchrieben, um ihn am gehörigen Ort nur anführen zu dürfen.

Nro. 8. Geriebener Buttertaig.

Man ſchlägt 2 Eier in eine Schüſſel, nimmt 4 Eßlöffel voll ſauren Rahm und ein kleines Trinkglas voll Waſſer dazu, ſchneidet 1 Pfund Butter darein, thut Salz daran, rührt alles wohl unter einander, und dann ſo viel fein Mehl darein, bis es einen ganz feſten Taig gibt. Wenn derſelbe geſchafft iſt, wird er ausgewällt und zweimal überſchlagen. Alsdann kann man ihn brauchen. Man macht ihn gewöhnlich zu kalten Paſteten, kann ſich aber deſſen auch zu Kuchen bedienen, wenn man nicht gerne Buttertaig macht. — Anſtatt des Waſſers kann auch Milch dazu genommen werden.

Nro. 9. Coulis, braune.

Man rechnet zu 2 Saucen und einem Ragout auf 12 Perſonen 1 Zellerich, 2 mittelgroße gelbe Rüben, 1 Peterlingwurzel und ½ Pfund magern Schinken, welches alles klein geſchnitten wird, 4 Chalotten oder 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 6—8 Körner engliſches Gewürz und 2 Lorbeerblätter, läßt alles zuſammen in einer Caſſerolle mit ½ Pfund Butter bräunlich dämpfen, thut 1 Meßchen ordinäres Mehl dazu, läßt dieß ſo lange anziehen, bis es ſchön braun iſt, und löſcht es dann mit Jus ab. Iſt das Coulis ausgekocht und rein, ſo läßt man es durch ein Haarſieb in eine tiefe Schüſſel laufen, und zieht es mit dem Anrichtlöffel öfter auf, damit es keine dicke Haut ſetzt.

Nro. 10. Coulis von Kalbfleisch.

Man nimmt 2 Pfund mageres Kalbfleisch, schneidet es in Scheiben, belegt damit, nebst einigen Speckscheiben, den Boden der Casserolle, und thut einige große Zwiebel, nebst gelben Rüben und Pastinaken, in Scheiben geschnitten, dazu, deckt die Casserolle zu und läßt es dämpfen. Dann streut man einige Kochlöffel voll Mehl darauf, rührt es mit dem Fleische um, läßt es mit anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, würzt es mit ganzem Gewürz oder feinen Kräutern, legt einige Brodrinden darein und läßt das Ganze gelinde kochen. Durch ein Haarsieb geschlagen, gibt es helles, und durchgepreßt, dunkleres Coulis, das vielfältig angewendet werden kann. — Auf gleiche Weise werden von gebratenem Geflügel, Krebsen u. dgl. Coulis angefertigt.

Nro. 11. Coulis von Rindfleisch.

Man schneidet ein Stück mageres Rindfleisch in Scheiben und bratet es mit Speck in einer Casserolle braunroth, dann stößt man es warm im Mörser und setzt, wenn man übriges Gerippe von Geflügel hat, dasselbe zu. Wenn alles gestoßen ist, benetzt man es mit guter Rindfleischbrühe, thut es in eine Casserolle, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken, Thymian, Basilikum und frischen Citronen; läßt es langsam kochen, gießt die Brühe durch ein Haarsieb und schöpft das Fett ab.

Nro. 12. Coulis, weiße.

Man nimmt zu 2 Saucen und einem Ragout auf 12 Personen gerechnet, 1 Zellerich, 2 mittelgroße gelbe Rüben, 1 Peterlingwurzel und ½ Pfund magern Schinken, alles klein gewürfelt geschnitten, 4 Chalotten oder 1 Zwiebel, 6 Nelken, 6 Pfefferkörner, 6—8 Körner englisches Gewürz und 2 Lorbeerblätter, läßt alles zusammen in einer Casserolle mit ½ Pfund Butter auf einem schwachen Feuer langsam schwitzen. Sind die Wurzeln halb gar, so thut man 1 Meßle feines Mehl dazu und läßt es mit anziehen, löscht sie mit guter Bouil-

lon ab und rührt ſie ſo lange, bis das Coulis im Kochen iſt; dann läßt man es ½ Stunde langſam kochen.

Nro. 13. Croutons oder Semmel in Butter gebraten.

Man gebraucht die Croutons zur Verzierung der Ragouts auf den Schüſſeln, zu Suppen u. dgl. Man nimmt Milchbrod oder Semmel, ſchneidet oder reibt die Rinde ab, und das Innere ſchneidet man in halbe Monde, Hahnenkämme, oder ſonſt beliebige Formen, läßt Butter, welche ausgewaſchen iſt, auflaufen, legt das Ausgeſchnittene darein und läßt es auf beiden Seiten ſchön hellbraun werden.

Nro. 14. Flädchen.

Zu 1 Ei nimmt man 2 Kochlöffel voll fein Mehl und ein bischen Salz, rührt dieſe in einem Schüſſelchen mit etwas kalter Milch glatt an, dann ſchlägt man das Ei daran, verdünnt den Taig vollends mit Milch bis er in der Dicke recht iſt; dann macht man Schmalz in der Flädchenspfanne heiß, gießt es in ein kleines Pfännchen, gibt einen kleinen Schöpf- oder Anrichtlöffel voll von dem Taig in die Flädchenspfanne, läßt ihn darin herumlaufen, ſo daß derſelbe den ganzen Boden bedeckt, und backt es ſchön gelb, man lupft es mit dem Backſchäufelchen, kehrt es mit demſelben um und backt es auf der andern Seite auch ſo; ſollte der Taig zu dick ſeyn, daß er nicht gut läuft, oder die Flädchen nicht fein werden, ſo verdünnt man ihn mit Milch; zu jedem Flädchen nimmt man einen Eßlöffel voll Schmalz, läßt es heiß werden und fährt ſo fort bis der Taig zu Ende iſt. Man kann auch ſtatt des Schmalzes die Pfanne nur mit einer Speckſchwarte beſtreichen, ſo werden ſie weniger fett. Zwei Eier geben bei einer Pfanne mittlerer Größe 5 Flädchen, deren man als Beilage zum Gemüß eines auf die Perſon rechnet. Man gibt ſie aber auch als Suppe, mit Milch und zu vielen Speiſen, daher hier deren Bereitung umſtändlich beſchrieben und ihrer dann nur einfach bei Vorkommen erwähnt wird.

Nro. 15. Fleiſchbeitze.

Durch das Einbeitzen werden nicht nur ale Arten des Fleiſches, als Rind-, Hammel-, Kalbs- und Schweinefleiſch, auch einiges Geflügel, als Enten und Tauben, vorzüglich aber Wildpret, wilde Enten und Ginſe mürber, ſondern können lange Zeit, ſelbſt im Sommer, aber am längſten im Winter aufbewahrt werden. Man legt das Stück, das man beitzen will, in eine hölzerne Mulde, gießt guten Weineſſig und Wein darauf, verwahrt es mit einem Tuche und ſtellt es an einen kühlen Ort. Man kann auch etwas ganzes Gewürz oder feine Kräuter und einige Wachholderbeere beilegen. Es muß täglich umgewendet und bei großer Hitze öfters friſcher Eſſig gegeben werden.

Nro. 16. Gebrühter Taig.

Man läßt 1 Schoppen Milch mit ¼ Pfund Butter ſieden, thut dann ſo viel fein Mehl darein, als es annimmt, rührt es glatt und ſchafft es ſo lange in der Pfanne, bis der Taig ſich losſchält, thut ihn hierauf in eine Schüſſel und rührt, ſo lange er noch warm iſt, ſo viel Eier daran, bis er in der Dicke recht iſt. Man thut auch etwas Salz darein. Dieſer Teig iſt zu Kalbsfüßen, Holder-Küchlein u. dergl. zu gebrauchen.

Nro. 17. Hefentaig.

2 Pfund gedörrtes und durchgeſiebtes Mehl wird in eine Schüſſel gethan, mit 4 Loth Hefe und 1 Schoppen lauer Milch darin ein Vortaig angemacht, zur Wärme geſtellt und gehen laſſen. Alsdann rührt man 20 Loth Butter weiß, thut 5 Loth Zucker, 1 Ei, 1 Eiergelb, ein wenig Salz und den gegangenen Taig dazu, und ſchafft ihn recht tüchtig, es kann zwar mit dem Kochlöffel vollbracht werden, jedoch iſt es beſſer wenn der Taig mit der Hand recht verſchafft wird, dann läßt man ihn gehen; wenn er nun reif iſt, kann man ihn zu allerhand verwenden, z. B. Brezeln, Zöpfe, Seelen, in Leztere kommen aber Roſinen, Erſtere werden mit

Eiergelb beſtrichen und dann erſt zur Wärme geſtellt, wenn ſie reif ſind mit Zucker beſtreut und gebacken.

Nro. 18. Jus, klare.

Man verdämpft in einem Stückchen Butter 1 Pfund geſchnittenes Rind- oder Kalbfleiſch, auch Knochen von allerlei Fliſch, verſchiedenes Wurzelwerk und Schinken. Wenn es an wenig anhängt, ſo gießt man einen Löffel voll Fleiſchbrühe daran, läßt es wieder gelb werden, rührt es aber ja nicht um; wenn dann die Kachel oder Caſſerolle, worin es verdämpft worden, unten ganz braun wird, ſo gießt man gute Fleiſchbrühe daran; es muß aber ſtark braun, nur nicht verbrennt ſeyn; läßt es noch eine Zeitlang, aber nicht ſtark, an einander ſieden, gießt es hernach durch ein Haarſieb, ſchöpft das Fett davon ab, thut noch ein Händchen voll Peterling und etwas Muskatblüthe dazu und läßt es abermal ſieden, ſo wird dieſe von dem Peterling noch heller werden. Wäre ſie aber nicht braun genug, ſo brennt man ein wenig Zucker daran. Dieſe Jus kann man zu verſchiedenen Suppen und Saucen gebrauchen. Ehe man aber die Fleiſchbrühe daran gießt, thut man ein wenig friſches Waſſer daran, ſo wird ſie heller.

Nro. 19. Jus von Fiſchen.

Man nimmt Schleihen und Karpfen, ſchleimt die Schleihen ab, ſpaltet ſie in die Länge und reinigt auch den ſo zu behandelnden Karpfen von ſeinen Schuppen. Nun legt man die Fiſche in eine Caſſerolle, legt in Scheiben geſchnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Paſtinaken, nebſt ein wenig Butter dazu und läßt alles braunroth kochen. Wenn es weich iſt, ſtreut man ein wenig Mehl hinein, läßt auch dieſes braunroth werden, gießt ſo viel Brühe daran, als man Saft haben will, drückt alles durch ein leinenes Tuch und würzt das Jus mit Thymian, Baſilikum, Citronenſchalen, Salz und Gewürznelken.

Nro. 20. Kalbfleiſch-Farce.

Zu 3 Pfund Kalbfleiſch, von dem Schlegel oder der Schale iſt es hiezu am Beſten, nimmt man 1 Pfund

Speck oder Ochsenmark, 6 Eier, 4 Chalotten, Peterling, Estragon, Gewürze und 3 Milchbrode. Das Fleisch reinigt man sorgfältig von der Haut und den Sehnen, hackt es so fein wie möglich, ebenso den Speck, die Kräuter und Chalotten; von den Milchbrod reibt man die Rinde ab, schneidet sie in Scheiben, weicht diese in Milch ein, wenn sie ganz weich sind, so thut man sie in eine kleine Casserolle, rührt sie mit 4 — 5 Eier gut durch, thut 4 Loth Butter dazu und rührt es über dem Feuer, bis es sich von selbst löset; nun thut man das Fleisch, den Speck, die Kräuter, die Chalotten, das Gewürz, als: 3 Nelken, 6 Pfefferkörner, 6 Körner englisches Gewürz, etwas Muskatnuß, alles fein gestoßen, Salz und das sechste Ei dazu; arbeitet es recht tüchtig durcheinander und erhält somit eine recht wohlschmeckende Farçe zu Pasteten u. dgl.

Nro. 21. Kalbfleisch-Farçe auf andere Art.

Man nimmt 3 Pfund Kalbfleisch und ¾ Pfund Speck, schneidet das Fleisch, nachdem es zuvor von der Haut und Sehnen befreit worden, und den Speck in Würfel, und läßt es über dem Feuer, mit Chalotten, Kräutern, Gewürzen und Salz, halb gar werden, hebt dann mit dem Schaumlöffel diese Ingredienzen heraus und hackt sie fein. Man rührt nun die Jus mit 6 Eier und 3 Milchbroden, welche zuvor eingeweicht worden zu einer Panade oder einem Rührei, und arbeitet sodann das Ganze noch gut durcheinander.

Nro. 22. Klare oder Hefentaig.

Man nimmt 1 bis 2 Pfund Mehl, je nachdem man viel oder wenig von der Klare gebraucht, einen Eßlöffel voll heißem Schmalz oder Oel, 2 ganze Eier, ein wenig Salz, einige Löffel voll Bierhefe, und rührt es mit Wein, Milch oder Weißbier klar und so fließend wie zu Eierkuchen, dann läßt man diese Masse an einem warmen Orte gehen und kehrt alsdann dasjenige darin um, was daraus gebacken werden soll. Diese Klare ist zu jungen Hühnern u. dgl.

Nro. 23. Kartoffelmehl.

Man waſcht gute mehlreiche Kartoffeln recht rein, reibt ſie ungeſchält auf einem Reibeiſen, füllt kaltes Waſſer darauf und gießt es durch einen Durchſchlag in eine geräumige Wanne, ſo werden die Schalen zurückbleiben. Am folgenden Tag gießt man das braun gewordene Waſſer ſachte ab, und füllt wieder friſches Waſſer auf den Satz, rührt es hierauf gut auf, daß alles Unreine ſich oben ſetzt. Dieſes Geſchäft ſetzt man einen Tag um den andern regelmäßig fort, bis ſich das Mehl rein und weiß an Boden ſetzt. Nun gießt man das Waſſer ſo rein als möglich ab, bricht den Satz in Stücken, legt dieſe auf einen reinen Tiſch oder Tuch, läßt ſie wo möglich an der Sonne trocknen, wenn das aber nicht ſeyn kann, in einem abgekühlten Ofen. Wenn es getrocknet iſt, wird es mit dem Wällholz fein gedrückt, und in Gläſern ſodann aufbewahrt. Dieſes Mehl erhält ſich mehrere Jahre an einem trockenen Orte und iſt zu Backwerken und Mehlſpeiſen von großem Nutzen.

Nro. 24. Macronen-Taig.

Man läßt ½ Pfund Zucker, in Waſſer getaucht, auf Kohlen in einer Caſſerolle zergehen und einigemale aufſieden. In dieſen Zucker rührt man ½ Pfund ſüße und 4 Loth bittere, geſchälte, im Mörſer höchſt fein geſtoßene, Mandeln, und nimmt die Caſſerolle von den Kohlen. Wenn die Maſſe abgekühlt iſt, ſo rührt man das Weiße von 6 Eiern dazu und macht dieſe, wenn ſie zu dünn ſeyn ſollte, mit Stärkmehl etwas runder. Man kann ihn zu Torten und feinem Backwerk gebrauchen.

Nro. 25. Feiner Mandeltaig.

Man nimmt 6 Loth geſchälte, geſtoßene Mandeln, 6 Loth geſiebten Zucker und 2 Eierdotter, ſtoßt es zuſammen im Mörſer recht fein und macht es mit fein geſiebtem Zucker zu einem Taige, den man dann zu verſchiedenem feinen Backwerk anwenden kann.

Nro. 26. Morcheln zu reinigen und zu sieden.

Die Morchel ist eine Frucht, welche man eigentlich ganz aus der Kochkunst verbannen sollte, da sie aber ihre Liebhaber hat und häufig angewendet wird, so ist bei ihrem Gebrauch die größte Vorsicht zu empfehlen. Die Morcheln müssen unten am Stiele gut abgeschnitten, gehörig nachgesehen, damit in den Falten keine Würmer bleiben und mit lauwarmem Wasser durch sanftes Drücken mit den Händen gewaschen werden; man wiederholt dies mehreremale, damit der Sand aus den Falten herausgebt. Wenn man sie sieden will, brüht man sie nun so gereinigt mit siedendem Wasser an, legt sie hierauf in kaltes Wasser und siedet sie nach diesem in Salzwasser so lange, wie ein hartes Ei, legt sie dann wieder in kaltes Wasser, drückt sie fest aus und nimmt sie hierauf zu Saucen, Ragout und dergl., wo man sie ein wenig mitkochen läßt. Will man die Morcheln zum Trocknen zubereiten, so nimmt man gewöhnlich die nicht zu großen schwarzen, schneidet die Wurzeln ab, untersucht die Falten, ob sich keine Würmer darin befinden, zieht sie dann auf Zwirn zum Trocknen. Wenn sie recht trocken sind, legt man sie in Gläser und bindet diese mit Papier zu, so werden sie sich gut erhalten und keine Milben bekommen.

Nro. 27. Mürber oder englischer Taig.

Man nimmt zu ½ Vierling fein Mehl 1 Pfund Butter, 12 Eiergelb und ¼ Pfund Zucker; schüttet das Mehl auf das Wällbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, thut die zuvor gut ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter, den fein gestoßenen Zucker, die Eiergelb und ein wenig auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu und schafft alles wohl unter einander, daß es einen guten nicht zu festen Taig gibt; sollte er zu fest seyn, so wird etwas Rahm oder gute Milch dazu genommen; auch muß man ihn nicht zu lange unter den Händen behalten, weil er sonst kurz wird und man dann nichts schönes daraus machen kann; man wällt ihn Messerrücken dick aus und gebraucht ihn zu Torten, Kuchen und

dgl. feinen Backereien. — Zu Paſteten macht man ihn auf die gleiche Art, nur nimmt man zu 1 Pfund Butter 5 Eckle Mehl, 10 Eiergelb, etwas Milch und Salz.

Nro. 28. Nudeln.

Man verklopft 3 bis 6 Eier, je nachdem man viel oder wenig machen will, in einer Schüſſel mit ein bischen Salz und rührt ſo viel fein Mehl hinein, bis der Taig gehörig dick iſt; dann nimmt man ihn auf das Nudelbrett und würkt ihn ſo lange, daß er ohne Mehl ausgewällt werden kann; nun werden Stückchen in beliebiger Größe geſchnitten und dieſelben ſo dünne wie möglich ausgewällt; läßt ſie hierauf etwas trocknen, wickelt dann die Kuchen auf und ſchneidet ſie entweder zu Suppen ganz fein oder wie man ſie ſonſt gebraucht. Man kann auch die Hälfte ganze Eier und die Hälfte Eierdotter nehmen, ſie werden dadurch ſchöner gelb. Auch kann man zur Zeit, wo Mehl und Eier billiger zu haben ſind, eine Parthie machen, ſolche, wenn ſie geſchnitten ſind, gut trocknen und dann in Säckchen thun; ſie halten ſich lange gut, nur muß man ſie an einem trocknen Orte aufbewahren.

Nro. 29. Reis mürbe zu kochen.

Den Reis ſehr ſchön und mürbe zu bekommen, kocht man ihn, bevor man ihn anderweitig anwendet, oder wenn man ihn Kranken geben will, in einer zinnernen Kugel, die eine Oeffnung hat, thut 6 bis 8 Loth Reis hinein und kocht ihn ſo in einem Keſſel oder Topfe, worin Waſſer gekocht wird. — Man kann auch den Reis in eine Serviette binden, ſo daß $^2/_3$ Raum bleibt, weil ſonſt die Serviette berſten würde. Er bleibt, auf dieſe Art erſt mürbe gekocht, ungemein weiß.

Nro. 30. Roſinen, kleine, zu reinigen.

Man gießt kaltes Waſſer darauf, ſetzt ſie ans Feuer und läßt ſie ſcharf heiß werden, ohne ſie zu kochen, gießt ſie dann durch einen Durchſchlag, ſpült ſie mit kaltem Waſſer nach, ſchüttet ſie auf ein Brett oder Tiſch, ſucht alle kleine Steine und Unreinigkeiten aus, waſcht ſie

wieder aus einem kalten Waſſer und drückt ſie, wenn man ſie ſchnell brauchen will, gut aus; hat es aber Zeit, ſo muß man ſie abtrocknen laſſen. Wenn ſie gut getrocknet ſind, ſo kann man ſie in einer Schachtel gut aufheben.

Nro. 31. Sago, ächten, zu reinigen.

Man waſcht den Sago aus kaltem Waſſer, ſetzt ihn mit Waſſer aufs Feuer, läßt ihn einmal aufkochen, gießt ihn durch einen Durchſchlag, läßt ihn ablaufen, hält ihn ſogleich wieder in kaltes Waſſer, nimmt ihn aus dem Siebe und verliest ihn. In reinem Waſſer nachgeſpült, iſt er zum Gebrauche fertig.

Nro. 32. Sardellenbutter.

Man nimmt Sardellen, reinigt ſie im Waſſer, damit das Seeſalz ꝛc., womit ſie bedeckt ſind, herunter geht, wäſſert ſie aber nicht ſtundenlang ein, weil ſonſt ihr eigentlicher Geſchmack verloren geht; reinigt ſie von den Gräthen, auch den feinſten, und hackt ſie mit einem Meſſer ganz klein. Hierauf nimmt man zu 3 Stück Sardellen 2 Loth friſche Butter und arbeitet ſie recht tüchtig durch einander, dann ſtreicht man dieſe Butter durch ein Haarſieb, und kann ſie nun zu jedem beliebigen Gebrauch benutzen.

Nro. 33. Sauce von Mouſſerons.

Dieſes Gewächs kauft und trocknet man im Sommer. Man verliest die Mouſſerons, nimmt alle Stiele ſorgfältig heraus, waſcht ſie ſauber, wenn man den ſtarken Geruch oder Geſchmack nicht liebt, ſo iſt es beſſer, ſie vorher abzubrühen und dann mit kaltem Waſſer abzuflößen. Man kocht ſie in brauner Coulis und ſchärft die Sauce mit etwas Citrone oder franzöſiſchem Eſſig.

Nro. 34. Spaniſche Sauce.

Man nimmt hiezu feine Kräuter, als: Esdragon, Schnittlauch und Baſilikum, ein wenig fein geſchnittenen magern Schinken und läßt dieß zuſammen in etwas Oel abſchwitzen; dann gießt man ſo viel braune Jus

hinzu, als man zu einer Sauçe nöthig hat, und läßt es langſam auskochen, damit es vom Oele befreit wird. Hernach gießt man es durch ein Haarſieb, thut den Saft von ½ Citrone und einen Eßlöffel voll Madera dazu. Dieſe Sauçe kann man zu pikanten Speiſen gebrauchen.

Nro. 35. Schneckenbutter zu machen.

4 Häring oder ein paar Sardellen, Zwiebeln, Peterling, Chalottenzwiebeln, Kapern und 2 Lorbeerblätter werden fein gehackt, der Saft von ½ Citrone, eine Hand voll Mutſchelmehl, Muskatnuß und Pfeffer dazu gethan und mit ⅛ Pfund Butter verrührt. Wenn die Maſſe ½ Stunde geſtanden hat, macht man kleine Kugeln daraus und legt ſie auf das Beef-Steaks und zu dergleichen Speiſen.

Nro. 36. Schnee oder Schaum von Eierweiß zu ſchlagen.

Man thut das Weiße von ſo viel Eiern, als jedesmal vorgeſchrieben iſt, auf eine Zinnplatte oder in eine Schüſſel, wobei man ſich aber hüten muß, daß nichts von dem Dotter dazu kommt; dann ſchlägt man es mit einem dazu geſchnittenen dünnen Stückchen Holz, in Form einer Gabel, oder auch mit einer ſteifen Ruthe, ſo lange nach einer Seite zu in Wellen, bis es ein ſteifer Schaum iſt, der nicht herabfließt, wenn man die Platte umkehrt. Weit leichter und bequemer iſt es, wenn man das Eierweiß in einem Topfe mit dem Quirl (Spriegel) zu Schnee quirlt. Man muß ihn aber gleich gebrauchen, denn bei längerem Stehen verdünnt er ſich wieder und bei nochmaligem Schlagen wird er krieſelich. Das Geſchirr dazu darf aber nicht fettig oder naß ſeyn, ſonſt gibt es keinen Schnee, auch gelingt es mit friſch gelegten Eiern beſſer.

Nro. 37. Schinken-Eſſenz oder Coulis.

Man ſchneidet rohen Schinken in kleine Scheiben, klopft ſie wohl, belegt damit den Boden einer Caſſerolle und läßt ſie auf ſchwachem Feuer ſchwitzen. Wenn ſie

angebacken sind, thut man ein wenig zerlassenen Speck dazu, bestreut sie mit etwas Mehl, rührt sie mit einem Kochlöffel um, und gießt Kalbfleisch-Jus, welches mit einem Bündchen kleiner Zwiebeln, feinen Kräutern, Gewürznelken, einigen Citronenscheiben, einer Hand voll gehackter Champignons, gehackten Trüffeln, einigen Brodrinden und etwas Weinessig gewürzt ist, dazu. Wenn alles gar gekocht ist, gießt man es durch ein Haartuch und hebt diese Jus, ohne sie ferner zu sieden, wohl verwahrt auf. Man bedient sich deren zu allen Sachen, zu welchen Schinken kommt.

Nro. 38. Speck und Zwiebel zu rösten.

Der Speck wird in Würfelchen geschnitten und auf kleinem Feuer ausgebraten, damit er nicht braun wird; dann gießt man das Ausgebratene durch den Schaumlöffel, thut in dieses Schmalz die Zwiebeln, welche vorher gleichfalls in Würfelchen geschnitten werden, und läßt sie, ohne braun zu werden, gar schwitzen. Hierauf thut man den gebratenen Speck wieder dazu, so wird dieser schön kraus und die Zwiebeln nicht verbrannt seyn.

Nro. 39. Weinbaches-Taig.

Man nimmt 6 Eiergelb in eine Schüssel, thut ½ Schoppen guten Wein, eine Hand voll gestoßenen Zucker und so viel feines Mehl dazu, bis der Taig die gehörige Dicke hat, schafft ihn in der Schüssel so lange, bis er zum Wällen recht ist, nimmt ihn dann erst auf das Wällbrett, würkt ihn nur ein wenig, damit er nicht zu warm wird. Dann wird er halbdick ausgewällt, auf den halben Theil 1 Pfund Butter geschnitten, die andere Hälfte darüber geschlagen, und dann so dünne als möglich ausgewällt. Bei dem Zusammenlegen des Taigs und mit dem zweiten Wällen verfährt man auf die nämliche Art, wie bei dem gewöhnlichen Buttertaig. Dieser Taig ist zu allem Weingebackenen und zu Torten und dgl. zu gebrauchen.

Nro. 40. Zucker-Jus.

Man thut ungefähr 4 Loth gestoßenen Zucker in ein eisernes oder irdenes Kächelchen, hält dieses in einer kleinen Entfernung über das Feuer und läßt den Zucker dunkelbraun werden, dann gießt man ein wenig Wasser daran, läßt es aufsieden, füllt den braunen Saft, wenn er abgekühlt ist, in Fläschchen und bewahrt ihn auf. Man färbt Suppen und Saucen mit diesem Jus.

Nro. 41. Zucker-Taig.

Man vermengt ½ Pfund feines Mehl mit ¼ Pfund geriebenem Zucker, schüttet es auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt 2 Eier hinein, rührt sie mit einem Löffel durch einander, setzt ein wenig zerlassene Butter hinzu, rührt sodann das gezuckerte Mehl allmählig dazu, arbeitet es mit den Händen gut durch und läßt den Taig einige Stunden ruhen. Hierauf streut man etwas Mehl auf das Nudelbrett, arbeitet den Taig mit Mehl durch, daß er ziemlich steif wird und wällt ihn dann aus. — Von diesem Taige kann man Torten, mit Formen ausgestochene Blumen und was man sonst will, machen. Man backt ihn bei gelindem Feuer und gibt wohl Acht, daß er nicht braun wird.

Suppen.

Nro. 1. Aalsuppe.

Für 8 Personen nimmt man 2 Pfund Aal, schneidet ihn in Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Alsdann zerläßt man in einer Cassérolle 12 Loth Butter, thut 3 bis 4 Hände voll kleingeschnittene gelbe Rüben, einige gebackte Chalottenzwiebel, ein bischen Pfeffer und Salz darein und dämpft sie halbweich; dann 3 Hände voll grüne Erbsen dazu; wenn diese bald weich sind, fügt man 2 Teller voll Zellerich, Lauch, Peterling-Kraut und Wurzeln, etwas Portulak, ein Kopf Weiskraut, alles klein gehackt, bei; gießt Fleischbrühe daran und läßt es eine Weile kochen; thut dann 2 Hände voll geviertelte Frühbirnen dazu; läßt alles weich kochen, gießt noch die nöthige Fleischbrühe dazu und läßt endlich die Aalstückchen darin fertig (gar) kochen. Bei dem Anrichten thut man einige Löffel voll Weinessig und Muskatnuß dazu; auch können Fleisch-, Butter- oder Mehlklößchen darauf gegeben werden.

Nro. 2. Aalsuppe mit Aalklößchen.

Man zerschneidet den Aal, nachdem ihm die Haut abgezogen ist, in länglichte Stücke, kocht diese in Fleischbrühe, thut Nelken, Zwiebel, englisches Gewürz, Salz, eingemachte Schwämme, Krebsschwänze, Citronenscheiben u. dgl. hinzu und läßt sie darin gar werden. Die Leber des Aals wird mit etwas Aalfleisch fein gehackt, mit einigen Eiern, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und Mutschel- oder Semmelmehl angerührt; von diesem Taig werden Klößchen gemacht, auf beißen Blechen gelbbraun gebacken und dann in die Aalsuppe gegeben. Das Aalfleisch wird in einer flachen Schüssel besonders aufgetragen und mit Citronensaft beträufelt.

Nro. 3. Aepfelsuppe.

Man nimmt eine Partbie gute säuerliche Aepfel, z. B. Borsdorfer oder andere ähnliche, schneidet sie in 4 Theile und die Butzen heraus, setzt sie mit wenigem Wasser zum Feuer und läßt sie ganz weich kochen; treibt sie dann durch den Suppenseiher, daß die Schalen zurück bleiben, gießt nach Belieben weißen Wein dazu; würzt es mit etwas gestoßenem Zimmt, ein paar Gewürznelken, etwas Zucker und rührt einen Kochlöffel voll weiß Mehl daran, läßt alles zusammen ein paarmal aufkochen; alsdann richtet man die Suppe über gewürfelt geschnittene und in Butter geröstete Wecken oder Milchbrode an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 4. Aepfelsuppe. 2te Art.

Man schneidet geschälte Borsdorferäpfel in Viertel, setzt sie mit Weißbier, Zucker und Citronenschalen auf das Feuer, und gießt es, wenn sie weich sind, durch einen Durchschlag. Man zieht sie mit Eierdottern ab, richtet sie über Crontons oder gebähte Milchbrode an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. — Man kann auch Rosinen darein thun, was sehr wohlschmeckend ist, und sie ohne Brod geben.

Nro. 5. Aprikosensuppe.

Auf 6 Personen rechnet man 30 Stück Aprikosen, die man aufschneidet und im Wasser weich kochen läßt, nachdem man die Kerne aus den Steinen mit hineingethan hat. Diese gekochte Masse treibt man durch ein Haarsieb, setzt Wein, Zucker, Kartoffelmehl und Zimmt zu und läßt die Masse, nachdem sie einigemal aufgekocht hat, erkalten. — Man giebt sie gewöhnlich kalt.

Nro. 6. Aufgezogene Suppe.

Man schneidet einige Wecken fein, wie zu einer Milchsuppe, ein; thut Salz; feingeschnittenen Peterling und Schnittlauch dazu; zerläßt ¼ Pfund Butter, verrührt 8 Eier mit Milch und gießt es über die Wecken; bestreicht ein Blech mit Butter, füllt das Angemachte darein, zieht es im Ofen auf; wenn es fertig ist, wird es mit einem Eßlöffel ausgestochen, in siedende Fleischbrühe eingelegt

und dieselbe vor dem Anrichten mit Eiergelb abgezogen.

Nro. 7. Austernsuppe.

Man zerläßt in einer Casserolle Pfund Butter, dämpft ½ Pfund magern Schinken, 1 Zellerich- und 1 Peterling-Wurzel, 1 gelbe Rübe und einige Stengelchen Lauch, alles klein geschnitten, darin, thut einige Kochlöffel voll Mehl darauf, löscht es, wenn dies noch ein bischen mitgedämpft hat, mit Fleischbrühe ab und läßt es gut auskochen. Dann nimmt man das überflüssige Fett ab, treibt die Suppe durch ein feines Sieb und läßt sie wieder kochen. Die Austern werden, nachdem sie ausgestochen worden, ein wenig blanchirt, und, wenn sie von dem Seewasser nicht genug bey sich haben sollten, noch 2 Löffel voll Fleischbrühe darauf gefüllt, und so lange über dem Feuer erhalten, bis sie weiß werden; dann auf ein Haarsieb gethan und gut nachgesehen, damit keine Scherben darin bleiben. Hierauf legt man sie mit Croutons in die Terrine, zieht die Suppe mit 6 — 8 Eiergelb ab und richtet sie darüber an.

Nro. 8. Baumwollensuppe.

Für 6 Personen rührt man ¼ Pfund Butter leicht, schlägt sechs Eier darein und rührt es mit 4 Kochlöffel voll fein Mehl noch einige Zeit, verdünnt es sodann mit einem Trinkgläschen voll süßen Rahm, nimmt Salz und Muskatnuß dazu, läßt es durch einen Schaumlöffel in siedende Fleischbrühe laufen und nur so lange wie ein weiches Ei kochen. Wer keinen Rahm nehmen will, verdünnt es mit Milch.

Nro. 9. Bergsuppe.

Man reibt gewöhnliches Schwarzbrod, röstet es mit Butter in einer Casserolle, thut geriebene Citronenschale, Zucker und Rosinen darein; wenn es gut geröstet ist, drückt man es in einen Trichter und läßt es darin erkalten. Indessen kocht man halb Wein und halb Wasser so viel als man in die Suppenschüssel braucht; quirlt es vor dem Anrichten mit ein wenig Mehl und vier Eierdottern in Wein ab; — schüttet behutsam den Trichter in die Mitte der Schüssel um, daß der Berg ordentlich darin steht, gießt

die Suppe achtsam um den Brodberg herum und bestreut die herausgehende Spitze mit Zucker und Zimmt.

Oder man macht den Berg wie oben, kocht aber zur Suppe Braunbier mit Butter, ein wenig Mehl, etwas Salz, Zucker und Zimmt, quirlt dieses mit einigen Eiern durch und verfährt im Uebrigen gleich.

Nro. 10. Berlinersuppe.

Man reibt von 1 bis 2 Citronen die gelbe Schale am Zucker ab, thut dieses in ein Kesselchen nebst feingestoßenem Kümmel, gießt halb Bier, halb Wasser dazu, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Indeß schneidet man altgebackene Wecken klein gewürfelt, röstet sie im Butter und thut sie kurz vor dem Anrichten in die Suppe. Man versüßt sie nach Gefallen mit Zucker, setzt auch noch Citronenschale zu, und giebt sie als Abendsuppe. Auch kann man sie mit Eierdottern abziehen.

Nro. 11. Biersuppe.

Man zerläßt in einer messingenen Pfanne ein Stückchen Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb darin, löscht es mit einer Maas Weisbier ab, thut Zucker, Zimmt und Citronenschale darein und läßt es kochen. Dann werden ein paar Milchbrod oder Kreuzerwecken gewürfelt geschnitten, im Schmalz geröstet, (dies muß aber auch nicht seyn), und in die Schüssel gethan. Zu einer Maas Bier werden 6 Eigelb verrührt, das Gesottene durch den Seiher darein gerührt, dann läßt man es in einer Pfanne noch anziehen und richtet es über die Weckenbröckelchen an.

Nro. 12. Biersuppe. 2te Art.

Man macht zuerst 1 Maas Waizenbier kochend, ebenso ½ Schoppen Milch; hierauf nimmt man ein Stückchen (Welschnuß groß) Butter und 2 Kaffeelöffel voll fein Mehl, schweißt es und löscht es dann mit der Milch ab. Mit dem Bier werden Zucker, Citronenschalen, Zimmt und höchstens 2 (ganze) Nelken aufgekocht, dann die Milch mit 3 bis 4 Eierdottern verkleppert, mit dem Bier vermengt, und über Weckenbröckelchen, die man auch in Butter rösten kann, angerichtet.

Nro. 13. Bier- und Weinsuppe.

Man kocht 1 ¼ Maas Bier, ¼ Maas Wein, etwas ganzen Zimmt, etwas Butter, Zucker, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Salz, mit einander. Nach diesem rührt man 8 Eierdotter in ½ Maas Wein und quirlt es mit der Suppe ab. Hierauf gießt man sie über im Butter geröstete Weckenbröckelchen und giebt sie zu Tische.

Nro. 14. Blumenkohl- (Karviol-) Suppe.

Man nimmt 2 bis 3 Blumenkohl-Stauden, putzt sie gehörig ab, zerschneidet sie, läßt sie einigemal im Wasser aufsieden und kocht sie dann vollends mit Fleischbrühe weich. Nun werden ein paar Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter stark geschweißt, mit Fleischbrühe abgelöscht und glatt gerührt und so viel Fleischbrühe daran gegossen, als man Brühe nöthig hat. Der Blumenkohl wird trocken in die Suppenschüssel gelegt, dann die Brühe mit Eierdotter mit etwas frischem Wasser verrührt, abgezogen und darüber angerichtet. Man kann auch gebackene Klöße darauf geben.

Nro. 15. Böhmische Suppe.

Erbsen, Reis und Gerste werden wie gewöhnlich, jedes besonders gekocht; dann zerläßt man Butter, dämpft kleingehackte Zwiebel und Peterling, Zellerich, gelbe Rüben und Peterlingwurzeln, auch klein geschnitten, darin, und löscht es hernach mit Fleischbrühe ab. Hierauf werden die Erbsen durchgetrieben, die Gerste, Reis und gedämpfte Wurzeln darein gethan und mit Fleischbrühe verrührt, bis es die gehörige Dicke hat. Man läßt es zusammen aufkochen, zieht es mit Eigelb ab und thut Muskatnuß und Schnittlauch darauf.

Nro. 16. Bohnensuppe, weiße.

Wenn die Bohnen weich gekocht sind, werden sie abgegossen und statt dem Wasser mit Fleischbrühe und feingehacktem Peterling vollends ausgekocht. Ist die Fleischbrühe nicht fett, so thut man Butter hinzu, treibt hierauf die Bohnen durch den Suppenseiher mit dem Erbsendrücker und gibt sie so zu Tische. Man kann feingeschnittene Zellerich- und Lauchstückchen, was viele gerne essen, darein thun.

Nro. 17. Bratwurstsuppe.

Man kocht gebähte Schnitten in der Fleischbrühe weich, treibt sie hernach durch, würzt sie mit Ingwer, Pfeffer und Muskatblüthe, thut auch ein Stückchen Butter darein und läßt sie ein wenig aufkochen. Indeß bratet man die Bratwürste, schneidet sie zu kleinen Stückchen und legt solche auf gebähten Schnitten in die Suppenschüssel und richtet die durchgetriebene Brühe darüber an.

Nro. 18. Braune Suppe.

Man nimmt 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund geräuchert Schweinefleisch, Peterling, Zellerich und Pastinatwurzeln, auch einige Jettinger Rüben; macht Butter oder Schmalz in einer Kachel heiß, schneidet alles Obige zu kleinen Stückchen, wascht sie sauber, thut sie in die Kachel, deckt sie wohl zu und läßt sie gelb dämpfen, dann gießt man Fleischbrühe darüber und läßt sie weich kochen; treibt sie hernach durch den Suppenseiher und richtet sie über gebähte Schnitten an. Man kann gebakkene oder Fleischknöpfchen darauf geben; auch läßt man die Suppe mit den Schnitten noch aufkochen.

Nro. 19. Briezchen- (Kalbsbrieslein-) Suppe.

Man rechnet zu 8 bis 10 Personen 1 Briezchen und 3 Euterchen zur Suppe; siedet diese entweder in der Fleischbrühe oder im Salzwasser ab, backt die Briezchen, wenn sie gepuzt sind, nebst Peterling und Zwiebel, klein; zerläßt ein Stückchen Butter in einer Casserolle; röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft das Gebackte darin, löscht es dann mit Fleischbrühe ab und läßt es so kochen. Die Euterchen schneidet man zu dünnen Schnittchen und läßt sie auch mitkochen. Man kann beliebige Klößchen oder Schnitten dazu verfertigen und die Suppe mit ein paar Eierdottern, etwas süßem oder saurem Rahm abziehen und darüber anrichten.

Nro. 20. Grüne Brockelerbsensuppe.

Man dünstet oder schweißt einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, dämpft kleingeschnittenen Peterling und Zwiebel darin und löscht es mit Fleischbrühe ab. Die Brockelerbsen werden verwällt, oder im

Butter gedämpft, und wenn sie weich sind, mit einem Schoppen süßem Rahm durchgetrieben und zu ersterem gethan. Dann werden Wecken- oder Milchbrodschnitten in Milch, Eier und ein bischen Salz eingeweicht, im Schmalz gebacken, und die kochende Suppe darüber angerichtet.

Nro 21. Buttersuppe.

¼ Pfund Butter läßt man in einer Casserolle zergehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb (stark geschweißt), dämpft ein bischen kleingewiegte Zwiebel und Peterling darin, löscht es mit guter Fleischbrühe ab und läßt es kochen. Alsdann schneidet man ein paar Kreuzerwecken klein gewürfelt; läßt sie in der Suppe aufkochen; verrührt ein paar Eier, gießt sie in die kochende Suppe, zieht sie mit dem Schöpflöffel einigemal auf, richtet es an und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Nro. 22. Buttermilchsuppe.

Man setzt etwas Buttermilch mit geriebenem Roggenbrod und ein wenig gestoßenem Anis auf das Feuer, läßt es eine Weile kochen und treibt es durch ein Haarsieb. Dann thut man es wieder auf das Feuer und etwas süßen Rahm, Zucker und gereinigte mit Wasser aufgekochte Corinthen dazu. Die Suppe darf nun aber nicht wieder kochen, sondern nur stark heiß werden.

Nro. 23. Castaniensuppe.

Man siedet schöne Castanien im Wasser weich, thut die Schalen und Haut davon, stoßt sie im Mörser klein, treibt sie dann mit süßem Rahm oder Wein durch einen Seiher, thut Zucker, Zimmt und Rosenwasser daran, läßt es sieden und richtet es über gebähtes Weißbrod an.

Nro. 24. Geriebene Castaniensuppe.

Man schält von 1 Pfund Castanien erst die Schalen ab, blanschirt sie, damit die Haut gut abgeht und sie ihre gelbe Farbe behalten; hierauf thut man in eine Casserolle ¼ Pfund Butter und allerhand Wurzeln, als Zellerich, gelbe Rüben u. dgl., setzt es auf ein stetes Feuer, läßt es dämpfen, thut eine Hand voll Mehl dazu, dann die Castanien und löscht es mit guter Fleischbrühe ab. Sell-

te sie nicht dick genug seyn, so kann man einig. Weckenschnitten dazu thun, auch kann man, wenn man will Kalbsknochen damit kochen lassen, daß es kräftiger wird; stellt es dann vom Feuer, daß das Fett in die Höhe steigen und sauber davon abgenommen werden kann; ist dies geschehen, so treibt man das Uebrige durch ein Haarsieb und setzt sie bey Seite; ehe man anrichtet, stellt man sie wieder auf das Feuer, legt einige ganze Castanien und Croutons hinein, zieht die Suppe mit einem Löffel auf und gibt sie alsdann erst zu Tische. Soll diese Suppe braun werden, so nehme man Jus dazu; will man sie aber weiß haben, so ziehe man sie mit 3 — 4 Eiergelb ab.

Nro. 25. Chocoladesuppe.

Zu 1 Maas Milch werden 6 Loth Chocalade genommen, dieselbe auf dem Reibeisen gerieben und nebst Zucker und ganzem Zimmt, mit der Milch gekocht, wenn dieses aufgesotten hat, gießt man es durch ein Haarsieb, zieht es mit 8 Eiergelb ab und richtet es über gebähte oder geröstete Milchbrodschnitten an.

Nro. 26. Chocoladesuppe mit Wein.

Man nimmt ½ Maas guten Wein und eben so viel Wasser, kocht damit 4 Loth gebröckelte oder geriebene Chocolade; Zucker und Zimmt wird nach Belieben darein gethan und die Suppe dann kochend über gebähte Milchbrodschnitten angerichtet.

Nro. 27. Bauern- oder Blinde-Chocoladesuppe.

Man röstet weiß Mehl ohne Butter unter beständigem Rühren auf einem gelinden Kohlenfeuer langsam castanienbraun, und reibt es hernach mit der Hand durch ein enges Sieb, daß es nicht klumpig ist; rührt hierauf von diesem Mehl 4 Löffel voll in 1 Maas siedende Milch, thut 4 Loth Zucker und ein wenig Salz darein, läßt es unter beständigem Rühren ¼ Stunde kochen, zieht es mit 4 Eiergelb ab und richtet es über in Butter geröstete Wecken- oder Milchbrodbröckelchen an. Man kann auch geßenen Zimmt darauf streuen.

Nro. 28. Citronensuppe.

Man schält 1 Citrone bis auf das Mark ganz ab, kocht die Schale im Wasser so lange, bis das Weiße ganz abgesondert und heruntergethan werden kann, schneidet hierauf das Gelbe länglicht, thut Wein, Zucker und Rosinen dazu und läßt es aufkochen; indeß schneidet man Wecken zu ganz dünnen Schnitten oder gewürfelten Röckelchen, röstet sie im Butter, gießt Obiges darüber und legt das zu Rädchen geschnittene Citronenmark darauf.

Nro. 29. Consummèsuppe.

Man nimmt weiße, schön gelbgebackene Semmel, die keinen Geschmack von Kümmel oder Anis haben, schneidet die Rinde rundherum ab und thut dieselbe in ein Casserolle, gießt eine gute, fette Bouillon daran, und zwar so viel, daß das Brod damit bedeckt wird, setzt es auf ein gleiches Feuer, läßt es so lange fortkochen, bis es unten eine schöne Kruste bekommt, dann richtet man in die Suppenschüssel eine gute Bouillon mit ein wenig geschnittenem Peterling, sticht hernach die Krusten mit einem Löffel aus dem Casserolle heraus, gibt es kleine Stückchenweiß in die Schüssel und dann gleich auf den Tisch.

Nro. 30. Weiße Eiergerste.

Man läßt in einer Casserolle ein gutes Stück Butter zergehen, thut 2 starke Kochlöffel voll fein Mehl darein, röstet sie lichtgelb, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß hinzu und läßt sie kochen. Indeß verrührt man 4 bis 5 Eier in einem Hafen, gießt die kochende Suppe daran, hierauf wieder in die Casserolle, zieht sie einigemal mit dem Schöpflöffel auf und gibt sie mit Schnittlauch bestreut sogleich zu Tische.

Nro. 31. Braune Eiergerste.

Zu dieser wird das Mehl im Butter schön braun geröstet, sonst aber wie die Obige gemacht, nur kann man zum Ablöschen statt der Fleischbrühe Wasser nehmen; auch gibt man sie ohne Schnittlauch zu Tische. Es muß sowohl bei dieser als bei der weißen Eiergerste wohl Acht gegeben werden, daß sie hübsch gerinnen, und weder zu viel, wo sie dann wässerig, unansehnlich und nicht gut,

oder zu wenig, wo sie Butterbrühartig erschienen und nicht so schmackhaft sind. Man darf nur flink beim Anrühren und Aufziehen seyn, so machen sie sich am besten.

Nro. 32. Fette Eiersuppe.

Man macht eine gute Fleischsuppe; wenn bald angerichtet werden soll, so nimmt man 3 bis 4 Eier in einen Topf, schlägt dieselbe mit etwas Mehl klein, thut feingebackten Peterling, etwas Muskatnuß und ein Stückchen Butter dazu, verklopft alles zusammen, gießt es sodann in die Fleischbrühe und läßt es unter beständigem Rühren noch eine kurze Zeit am Feuer stehen. Dann richtet man an.

Nro 33. Eingelaufene Suppe.

Man nimmt ein paar Löffel voll weiß Mehl in eine Schüssel, thut etwas Salz darein, rührt es mit ein bischen Milch glatt an und schlägt ein paar Eier daran, daß es ein dünnes Taigchen gibt; läßt dieß durch den Schaumlöffel in siedende Fleischbrühe laufen, und wenn es aufgekocht hat, gibt man es mit ein wenig Muskatnuß oder fein geschnittenem Schnittlauch zu Tisch.

Nro. 34. Erbsensuppe mit Würsten.

Man dämpft in einem Stückchen Butter einen Eßlöffel voll Mehl, etwas feingeschnittenen Zwiebel und Peterling, thut übriggebliebene, oder frischgekochte durchgetriebene Erbsen dazu und verdünnt sie mit Fleischbrühe; alsdann siedet man ein paar geräucherte Bratwürste und etliche Schweinsobren, schneidet sie in kleine dünne Stückchen und legt sie, nebst 2 Kreuzerwecken, welche gewürfelt geschnitten und im Butter geröstet worden sind, in eine Suppenschüssel und gießt die Erbsen darüber, deckt sie zu und gibt sie zu Tische.

Nro. 35. Erbsensuppe mit Schweinemaul und Ohren.

Man dämpft Zellerich-Wurzel, gelbe Rüben, Lauch und magern Schinken in einem Stückchen Butter weich, treibt die in Wasser weichgekochten dann abgegossenen Erbsen durch den Suppensieber, thut das Durchgetriebene zu den Wurzeln, gießt Fleischbrühe dazu, läßt es zusammen gut ko-

chen und treibt es dann noch einmal durch. Die Schweinsohren und Schnauze werden, wenn sie nicht gepöckelt sind, in Wasser mit ein wenig Salz weich gekocht, dann in kaltem Wasser recht rein gewaschen, in feine fingerslange Stückchen geschnitten, in die Suppe gethan, damit sie wieder Kraft anziehen; dann stelle man die Suppe au bain Marie (in einen Topf mit siedendem Wasser), damit sie nicht anbrenne. Die Croutons werden in die Terrine gelegt und die Suppe darüber angerichtet.

Nro. 36. Erdbeersuppe.

Man nimmt auf 7 bis 8 Personen ½ Maas Erdbeere, verliest und wascht sie sauber; gießt 1 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser daran, thut ein Stück Zucker und etwas Zimmt darein, läßt es mit einander so lange, wie hartgesottene Eier, sieden; nach diesem treibt man es durch einen Seiher, gießt es wieder in das Geschirr und läßt noch einen Wall darüber geben; dann richtet man es über gebähte Schnitten an und streut kleingeschnittene Citronenschalen darauf. Den Rand der Schüssel bestreicht man mit Zuckerwasser und bestreut ihn mit Zucker.

Nro. 37. Erdbirn- (Kartoffeln-) Suppe.

Die Erdbirnen werden roh geschält, in Schnitze geschnitten; im Salzwasser gesotten; dann wird Zwiebel und Peterling klein gehackt, in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel voll Mehl geschweißt, dann das Gehackte darin gedämpft, die Erdbirnen durchgetrieben, dazu gethan und mit Fleischbrühe abgelöscht. Dann schneidet man 1 bis 2 Kreuzerwecken gewürfelt, thut sie so oder im Butter geröstet in die Suppe und gibt sie mit etwas Ingwer und Pfeffer oder Schnittlauch zu Tisch. Man kann die Suppe auch über Croutons anrichten.

Nro. 38. Fastensuppe.

Es wird ein Stück weiches altgebackenes Brod gerieben, und in einem Stückchen Butter oder Schmalz schön gelb geröstet, kleingehackte Zwiebel und Peterling darin gedämpft, mit Wasser abgelöscht; Muskatblüthe, Salz und Pfeffer darein gethan; dann läßt man sie kochen und zieht sie, ehe man sie zu Tische gibt, mit Eigelb ab.

Nro. 39. Fischsuppe.

Man nimmt 1½ Pfund schweren Karpfen und setzt ihn, nachdem er wie gewöhnlich geschuppt und ausgenommen worden ist, mit Wasser, Essig, Zwiebel, ganzem Pfeffer Nelken, Salz und Lorbeerblätter zu, kocht ihn so ab und stellt ihn bei Seite. Den andern Tag wird er sauber von den Gräthen gethan; das Weiche von 4 Wecken und 4 Milchbroden wird hierauf zu ganz dünnen Scheibchen geschnitten und mit siedender Milch angebrüht; dann rührt man ¾ Pfund Butter leicht, thut nach und nach 10 Eiergelb, nebst den erkalteten Wecken, dem Fisch, kleingebackten Zwiebel, Peterling und Schnittlauch, Salz und Muskatnuß dazu, rührt alles gut durcheinander, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, vermengt ihn gut damit und füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Potageblech; das Blech wird in eine breite Kachel mit strudelndem Wasser, das bis an die Mitte des Blechs reicht, gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gethan und so 1½ Stunde kochen und aufziehen lassen. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Platte gestürzt. Dann werden gelbe Rüben langlecht geschnitten, nebst kleingewiegtem Zwiebel und Peterling im Butter gedämpft, mit Mutschelmehl bestreut und mit Fleischbrühe abgelöscht. Hierauf wird das Gesottene zu langlechten Schnitten geschnitten, übereinander in die Suppenschüssel gelegt, die kochende Suppe mit 8 Eierdottern abgezogen und über die Schnitten angerichtet.

Nro. 40. Fischsuppe. 2te Art.

Wenn der Fisch geputzt ist, wird das Fleisch von den Gräthen abgelöst und fein gehackt; die Gräthe werden besonders verhackt und nebst Knochen, Zellerich, gelbe Rüben, Zwiebel und ganzem Gewürz im Butter gedämpft; dann mit Fleischbrühe abgelöscht, läßt sie kochen und treibt sie hernach durch ein Haarsieb oder engen Seiher. In einem Stückchen Butter wird ein Kochlöffel voll Mehl geschweißt, dann das gehackte Fischfleisch darin gedämpft und mit der durchgetriebenen Brühe abgelöscht. Man kann Schnitten oder Klöße in die Suppe thun, wie es beliebt.

Nro. 41. Fleischsuppe.

Man schneidet gewöhnliches Hausgebackenes oder Roggenbrod zu dünnen Scheibchen, gießt gute siedende Fleischbrühe daran, in welcher Lauch, Zellerich und dgl. gesotten wurde; wer es nicht in der Suppe liebt, läßt es durch den Schaumlöffel laufen, ausserdem schneidet man das Wurzelwerk zu netten Stückchen und läßt sie mit der Suppe aufkochen. Man kann die Suppe auch mit Eiergelb und Rahm abziehen.

Nro. 42. Französische Suppe.

Man nimmt gebähte Schnitten, 1 Stück Rindfleisch oder ein altes Huhn, gefüllt Kraut oder Köhl, Salathäuptchen, Artischocken oder Spargeln, gebackene Krebse, Morcheln, Pasteetenknöpfchen und allerlei Wurzeln; legt solches alles auf die gebähten Schnitten und zu dem Huhn oder Fleisch in die Suppenschüssel, worin es zu Tisch gegeben wird, hübsch arrangirt herum, gießt kochende Fleischbrühe darüber und läßt es auf Kohlen noch einmal anziehen, ehe man es zu Tische gibt.

Nro. 43. Gebackene Suppe.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann 8 Eier, wovon 2 ganz und von 6 das Gelbe genommen wird, zu jedem Ei kommt 1 Löffel voll weiß Mehl und 1 Löffel voll Muschelmehl, rührt dies nebst Salz und Muskatnuß gut miteinander, schlägt dann das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee, rührt diesen leicht an die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es im Ofen schön gelb, schneidet es alsdann in Schnitten und gießt kochende Fleischbrühe darüber. Wenn man will, kann man diese auch mit Eigelb abziehen, und gibt dann die Suppe mit kleingeschnittenem Schnittlauch bestreut zu Tisch.

Nro. 44. Gebackene Suppe. 2te Art.

Ein Potageblech wird mit Butter bestrichen, 4 Kreuzzerwecken zu dünnen Scheibchen geschnitten, das Blech damit belegt, feingeschnittenen Peterling, Zwiebel und Schnittlauch darauf gestreut, so wie etwas Salz und Muskatnuß. Abwechselnd einmal ein Geleg Weckenschnitten,

dann wieder Grüns und so fort, bis das Blech voll ist. Dann verrührt man 6 Eier mit 1 Schoppen Milch, gießt es darüber und backt es im Ofen. Wenn es gebacken ist, werden Schnitten oder viereckigte Stückchen daraus geschnitten und kochende Jus- oder Fleischbrühe darüber angerichtet. Die Letztere zieht man mit Eiergelb ab.

Nro. 45. Gebrannte Suppe.

Man thut in eine Kachel gutes Rindschmalz oder Butter und rüstet ein paar Kochlöffel voll Mehl schön braun, löscht es dann mit kalt Wasser ab und läßt es kochen; thut Salz, Pfeffer, und wenn man es liebt, ein bischen Kümmel darein. Schneidet Wecken oder gewöhnliches Brod klein gewürfelt und läßt sie darin aufkochen. Ehe man sie zu Tische gibt, verrührt man ein paar ganze Eier und zieht die Suppe damit ab. Man kann sie aber für gewöhnlich ohne Eier geben.

Nro. 46. Gekochte Suppe.

Man schneidet 2 bis 3 Wecken, je nachdem man Suppe bedarf, in eine Kachel ein, thut etwas Salz und hinlänglich kalt Wasser dazu, setzt sie auf das Feuer und läßt sie kochen. Wenn die Wecken verkocht sind, verrührt man sie mit einem guten Stück frische Butter und läßt sie noch ein bischen kochen. Man kann sie durchtreiben oder blos gut verrührt mit Schnittlauch oder Muskatnuß zu Tisch geben. Auch kann man sie mit Eiergelb abziehen, doch ist dies überflüssig. Von gutem Hausbrod kann sie auch so gemacht werden. Man gibt sie als Abendsuppe.

Nro. 47. Gersten- (Graupen-) Suppe.

Man verliest und wascht die Gerste sauber, setzt sie hierauf in einer Kachel mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie ganz dick eingekocht ist, thut man ein Stück Butter und einen Kochlöffel voll fein Mehl darein und verrührt sie recht wohl, dann gießt man gute Fleischbrühe daran, überschüttet sie aber nicht, sondern immer nur ein Schöpflöffel voll auf einmal und läßt sie dann immer wieder kochen; sie wird so um vieles besser und schleimiger; man thut etwas Muskatnuß oder Blüthe

darein; auch ist es gut, wenn man in der Fleischbrühe viel Wurzelwerk, besonders Zellerich hat, welches ihr einen guten Geschmack giebt; man gießt aber die Fleischbrühe immer durch den Schaumlöffel daran. Für gewöhnlich gibt man die Suppe so mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch zu Tische. Man kann aber auch Kalbsstorzen oder eine alte Henne absieden, die Brühe davon zur Gerste nehmen, dieselbe, wenn sie fertig ist, durch den Suppenseiher gießen, Magen, Leber und Herz von der Henne, welche mitgesotten wurden, kleingeschnitten in den Gerstenschleim thun. Die Henne oder Kalbsstorzen stellt man besonders dazu auf.

Nro. 48. Gerstensuppe mit Bier.

Man nimmt ¼ Pfund Gerste und setzt sie mit gutem Weißbier kalt zu, läßt sie kochen, und wenn sie dick eingekocht ist, verrührt man sie mit einem Stückchen Butter, gießt nach und nach mehr Bier hinzu, bis sie die gehörige Decke hat, thut Citronenschale, Citronenmark und Zucker dazu und läßt es kochen. Wenn man etwas Wein hinzu thut, ist sie noch besser. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 49. Griessuppe.

Dies muß guter Kernengries seyn, dann macht man Fleischbrühe siedend, so viel zur Suppe nöthig ist, rührt so viel Loth Gries darein als man Personen hat, und läßt sie mit etwas Muskatnuß kochen; vor dem Anrichten verrührt man 3 Eiergelb mit 3 Löffel voll saurem Rahm und rührt es an die Suppe, man darf es aber nur anziehen lassen und die Suppe etwas dünn zu Tische geben, weil sie gerne dick wird und dann nicht so gut ist.

Nro. 50. Griessuppe mit Bier.

Man setzt ½ Maas gutes Weißbier mit Zucker und Citronenschale an's Feuer, wenn es siedet, wird Griesmehl darein gesäet, bis es zur Suppe hinreichend ist, und läßt es nun eine Zeitlang kochen, dann gießt man ¼ Maas Wein hinzu, läßt die Suppe noch ein paarmal aufkochen und gibt sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

Nro. 51. Gerbstete Griessuppe.

Man röstet Griesmehl in Butter schön braun, löscht es dann mit Fleischbrühe oder Wasser ab, in letzterem Falle wird etwas mehr Butter genommen, und läßt sie dann eine Zeitlang kochen, daß sie gut auskocht. Man kann etwas Muskatblüthe darein thun. Sie wird als Abendsuppe gegeben.

Nro. 52. Griesschnitten mit Krebssuppe.

Man macht einen Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt so viel Griesmehl hinein, daß es recht dick wird, nimmt es dann in eine Schüssel nebst ¼ Pfund Butter, rührt es recht gut mit 7 Eiergelb, thut kleingebackte und in Butter gedämpfte Zwiebel und Peterling, nebst Salz und verwällten kleingeschnittenen Brieschen und zuletzt den von 7 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech, backt es, schneidet es zu Schnitten und richtet eine gewöhnliche Krebssuppe darüber an.

Nro. 53. Goldene Suppe.

Man schneidet einen neugebackenen Wecken wie zu den goldenen Schnitten, zieht die Rinde durch Rosenwasser, verklopft Eier, legt die Schnitten darein, bis die Eier wohl durchgezogen und die Schnitten weich sind; alsdann macht man Schmalz heiß, backt sie schnell darin, daß sie nicht hart werden, legt sie auf Brodschnitten damit diese das Schmalz anziehen und dann in die Schüssel, daß sie warm bleiben. Hernach macht man eine Brühe von Zucker, Zimmt und Rosenwasser, gießt die Brühe darüber, stellt es auf eine Kohlenpfanne läßt es aufkochen und bestreut sie, ehe man sie aufträgt, mit Zimmt.

Nro. 59. Gurken- (Kukummern-) Suppe.

Die Gurken werden geschält, in Scheibchen geschnitten und in Fleischbrühe gekocht, dann durch einen Durchschlag getrieben und wieder auf das Feuer gesetzt, etwas geriebene Parmesankäse und ein Stück Butter dazu gethan

und wenn es gut aufgekocht hat, über geröstete Weckenbröckelchen angerichtet.

Nro. 55. Habergrützsuppe.

Man nimmt nach Belieben Habergrütze, kocht sie so lange mit Wasser, bis sie recht schleimigt wird und treibt sie sodann durch ein Haarsieb. Auf 1 Maas Habergrützschleim nimmt man ungefähr 2 bis 3 Eierdotter, rührt sie damit an, thut Zucker und Rosinen dazu und richtet es nun über gebähte Schnitten oder gewürfelt geschnittene, im Butter geröstete Milchbrode an.

Oder: Man schüttet in 1 Maas kochendes Wasser 2 Obertassen Habergrütze, ein Stückchen ganzen Zimmt, die Schale von einer halben Citrone, läßt dies ½ Stunde kochen und rührt es um. Dann gießt man es durch ein Haarsieb, schüttet es wieder in das Geschirr und kocht es mit ¼ Pfund kleinen gewaschenen Rosinen auf. Nun thut man 6 Loth Butter, 2 Loth Zucker und etwas Salz und Mehl dazu; verrührt 4 Eierdotter mit ½ Schoppen süßem Rahm, ziebt es damit ab, richtet es über gewürfelt geschnittene Semmel an und bestreut es mit Citronenzucker

Nro. 56. Habermehlsuppe.

Man röstet Habermehl in einem Stück Butter schön gelb, löscht es alsdann mit Fleischbrühe ab; je besser diese ist, desto besser wird die Suppe. Man läßt sie dicklecht kochen, thut Muskatblüthe daran und gibt sie dann zu Tische.

Nro. 57. Hägen- oder Hagebuttensuppe.

Man nimmt entweder dürre oder frische Hägen, von jeder Art ½ Maas. Wenn sie zuvor gereinigt sind, werden sie mit halb Wasser und halb Wein zugesetzt, sobald sie weich sind, treibt man sie durch ein Sieb oder feinen Seiber, thut Zucker, Zimmt und Citronenschale dazu und läßt sie kochen. Schneidet von Milchbrod feine Schnitten, kehrt sie in verrührten Eiern um und backt sie im Schmalz; man kann auch Stückchen Gugelhopfen oder Kapsel-Bisquit nehmen, richtet die Hägensauce darüber an und gibt es so zu Tische.

Anmerk. Man giebt nur dann süße Suppen, wenn

man zwei Suppen hat oder für ein Krankes etwas besonderes haben will.

Nro. 58. Heidelbeersuppe.

Man wascht die Heidelbeeren und setzt sie mit Wasser zu. Sind sie hinlänglich gekocht, so treibt man sie durch, wirft nach Belieben Zucker und Citronenschale hinein, gießt weißen Wein daran, läßt sie noch einmal aufkochen, richtet sie über geröstete Wecken- oder Milchbrodbröckelchen an und streut Zucker und Zimmt darüber. Man kann diese Suppe, so wie die Kirschensuppe, sowohl warm als kalt essen.

Nro. 59. Hirnsuppe.

Die Kalbshirne werden mehreremal in warm Wasser gewaschen, und wenn sie weiß sind, gehäutelt, dann mit Peterling und Zwiebel fein gehackt, alsdann röstet man 2 bis 3 Kochlöffel voll fein Mehl in einem Stück Butter schön gelb, dämpft das Gehackte darin, löscht es mit Fleischbrühe ab und läßt es kochen. Vor dem Anrichten zieht man sie mit 4 Eiergelb ab, gießt sie über gebähte Schnitten und thut Muskatnuß darauf.

Nro. 60. Hirnsuppe. 2te Art.

2 Kalbshirn werden rein gehäutelt und in einer Casserolle, mit etwas Butter, Zwiebel, Peterling und 2 zuvor eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken auf Kohlen verührt, dann mit 4 bis 6 Eier, Salz und Muskatnuß vermengt; dann wird die Masse auf Weckenschnitten gestrichen, im Schmalz gebacken, in Fleischbrühe aufgekocht und mit Eiergelb und saurem Rahm abgezogen.

Nro. 61. Hollundersuppe.

Man pflückt ein paar Büschel Hollunderblumen von den Stengeln rein ab, läßt sie mit so viel Milch sieden, als man will, gießt es hernach durch ein Tuch, thut etwas Butter, geriebenes Weißbrod und Zucker dazu und läßt es so lange kochen, bis es seine gehörige Dicke hat.

Nro. 62. Hopfensuppe.

Körbelkraut, Peterling, Sauerampfer und Zwiebel

werden klein geschnitten, im Butter gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Die Hopfen werden im Salzwasser, aber nicht ganz weich gesotten, zu kleinen Stückchen geschnitten, auch in die Brühe gethan und noch ein wenig mitgekocht. Man zieht sie, ehe man sie zu Tische gibt, mit Eiergelb ab und richtet sie über gebähte Schnitten an.

Nro. 63. Hühnersuppe, gestoßene.

Man putzt die Hühner sauber, setzt sie mit 3 Maas Fleischbrühe (in deren Ermanglung auch Wasser genommen werden kann) zum Feuer, läßt sie langsam sieden, bis das Fleisch von den Beinern fällt; dann schneidet man 1 Wecken zu 4 Theilen, weicht ihn in der Brühe, siedet 4 Eier hart, thut das Gelbe davon heraus, und stoßt 1 Stückchen von den Hühnern, 1 Stückchen Wecken und 1 Eiergelb in einem Mörser und treibts mit der Hühnerbrühe, welche warm seyn muß, durch ein Haarsieb, und so wird fortgefahren, bis man mit allem fertig ist und 2 Maas Brühe gewonnen hat; hierauf schneidet man Wecken zu Bröckelchen, thut die Brühe in einen Stollhafen, läßt sie auf Kohlen recht heiß werden, aber nicht sieden, sondern richtet sie über die Bröckelchen an und thut Muskatblüthe darauf. Man kann Kapaunen, Fleischkuchen oder Butterknöpfchen darauf geben.

Nro. 64. Johannisbeersuppe.

Man setzt abgezopfte Johannisbeere und rein verlesene Himbeere mit etwas Wasser, Citronenschalen, Zimmt und einem Milchbrod an das Feuer. Hat dies zusammen eine Zeitlang gekocht, so treibt man es durch einen Durchschlag, gießt weißen Wein dazu, thut Zucker und noch mehr abgezopfte Johannisbeere hinein, läßt alles noch einmal aufkochen, und richtet es über im Butter geröstete Wecken- oder Milchbrodschnitten an.

Nro. 65. Jussuppe.

Dazu werden Beiner aller Art, Rindfleisch oder andere Stückchen übriges Fleisch, 3 bis 4 Zwiebel mit einem Stück Butter in einer Kachel zugesetzt und schön dunkelgelb geröstet. Dann wird Peterling, Lauch, Zellerich-

wurzeln und gelbe Rüben länglicht geschnitten und mit dem Fleisch ein wenig gedämpft, dann mit guter Fleischbrühe abgelöscht und so viel dazu gegossen, als zur man Suppe nöthig hat. Wenn es recht gekocht hat, daß die Jus kräftig ist, wird es durchgeseihet. Es können aller Art Suppenklöße oder Schnitten genommen werden, auch ist diese Jus zu den Gemüsern recht gut.

Nro 66. Kaisersuppe.

Man verklopft 5 Eier in einem Hafen, rührt ein Stückchen Butter, Muskatblüthe, Salz und 1 Schoppen gute Fleischbrühe darein, bindet dann den Hafen wohl zu und stellt solchen in siedend Wasser, wer es aber gelb haben will, thut ein wenig Safran darein und läßt es eine Stunde lang sieden; dann schneidet man dünne Stückchen daraus, legt sie in die Suppenschüssel, zieht die Fleischbrühe mit Eigelb ab, richtet sie darüber an, streut kleingeschnittenen Peterling und Schnittlauch darauf und gibt sie zu Tische.

Nro 67. Suppe von grünen Kirschen.

Aus 2 Pfund Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, thut die ausgesteinten Kirschen darein und verdämpft sie wohl. Haben die Kirschen nicht viel Fleisch, so dürfen sie mit den Steinen genommen werden. Man gießt, wenn sie gedämpft sind, halb Wasser halb Wein daran, thut die abgeriebene Schale von ½ Citrone, etwas gestoßenen Zimmt, 3 gestoßene Nelken und Zucker, bis es süß genug ist, dazu. Wenn es nun zusammen gekocht hat, richtet man es über gebähte oder im Schmalz gebackene Weckenschnitten an.

Nro. 68. Kirschensuppe. 2te Art.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter gelb, dämpft 2 Pfund ausgesteinte Kirschen darin, gießt dann einen Schoppen Wasser daran und läßt es nebst Zucker und Zimmt recht kochen; alsdann richtet man die Suppe über gebähte oder gebackene Weckenschnitten an.

Nro. 69. Kirschensuppe. 3te Art.

Die Kirschen werden den Tag zuvor in halb Wasser

und halb Wein zugesetzt und ganz weich gekocht; dann durch einen Durchschlag passirt, den Tag darauf mit Zukker, Zimmt, Gewürznelken und Citronenschalen zugestellt und dick recht eingekocht; über rundes Zucker- oder Mandelbrod angerichtet, auch, wenn man will, nun über gebähte Milchbrodscheibchen.

Nro. 70. Suppe von dürren Kirschen.

Für 6 Personen werden 1½ Schoppen dürre Kirschen gewaschen, im Mörser gestoßen, in einem Geschirr mit Wasser zugesetzt und gekocht. Wenn die Kirschen eine halbe Stunde gekocht haben, so treibt man sie mit drei Schoppen Wein durch, setzt sie dann wieder mit Zucker, Citronenschale, Zimmt und Gewürznelken zum Feuer und läßt sie so kochen. Man schneidet Milchbrod in Schnitten, röstet oder bäht sie, auch kann man etwas Backwerk von gebrühtem Taig statt der Milchbrodschnitten, nehmen, und die Kirschensauce darüber anrichten.

Nro 71. Kohl- (Sommerkohl-) Suppe.

Man brüht den Kohl ab, hackt ihn recht fein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl im Butter lichtgelb, dämpft den Kohl darin, thut dann Fleischbrühe und ein wenig Gewürz daran und läßt ihn kochen. Hierauf bäht man Weckenschnitten oder röstet gewürfelt geschnittene Wecken im Butter; richtet die Suppe darüber an und stellt sie auf Kohlen. Ehe man sie zu Tische geben will, zieht man sie mit 3 bis 4 Eierdottern ab. Man kann aber auch Brodschnitten, wie zu einer gewöhnlichen Fleischsuppe, nehmen, den gekochten Kohl darüber anrichten und noch ein wenig aufkochen lassen.

Nro 72. Kohlsuppe. 2te Art.

Es werden feste Kohl genommen, im Salzwasser verwällt, in 4 bis 6 Schnitze geschnitten und gut ausgedrückt. Dann wird ein leichter gebrühter Taig gemacht, die Kohlschnitze darin umgekehrt und im Schmalz gebacken. Dann läßt man sie in guter Fleischbrühe aufkochen, zieht sie mit Eigelb und etwas saurem Rahm ab, thut Muskatnuß darauf und gibt sie zu Tische.

Nro. 73. Krebssuppe.

Man nimmt 25 Edelkrebse, Steinkrebse dürfen es mehr seyn, siedet dieselbe ohne Salz, putzt sie und reinigt sie sauber von der Galle. Die Schwänze schält man und hebt sie auf. Die Schalen werden mit dem Uebrigen und einem Stückchen Butter gestoßen und in einem völligen ¼ Pfund Butter gut gedämpft, hierauf wird 1 Hand voll Semmelmehl dazu gethan, dann mit Fleischbrühe abgelöscht; hat es eine Zeitlang gekocht, so treibt man es durch ein Haarsieb, schöpft die Butter oben ab, stellt die Brühe wieder auf Kohlen, thut Muskatnuß und Peterling, klein geschnitten, dazu, verrührt 4 Eiergelb mit der Krebsbutter, zieht die Suppe damit ab, richtet sie über Weckenschnitten oder Croutons an, legt die Krebsschwänze darauf und giebt sie zu Tische. Man kann auch die Schnitten in der Suppe aufkochen lassen, ehe man sie abzieht; auch Butter- oder andere Knöpfchen darauf geben.

Nro. 74. Krebssuppe mit Aufgezogenem.

25 Krebse werden mit Peterling, Lauch und Zwiebel im Salzwasser abgesotten, der Körper von den Krebsen wird mit ½ Pfund Butter fein gestoßen, in einer Casserolle, sammt Peterling, gelbe Rüben und Zwiebel, gedämpft, bis es rauscht, dann mit Fleischbrühe abgelöscht und so kochen lassen; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird es durchgeseiht, Salz und Muskatnuß dazu gethan und wieder ans Feuer gestellt. ½ Maas Milch wird mit 10 Eier verrührt, Schnittlauch, Salz und Muskatnuß darein gethan, füllt dieses in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es schön auf. Wenn es gebacken ist, sticht man es mit einem Eßlöffel aus, legt das Ausgestochene in die Suppenschüssel und richtet die Krebssauce darüber an; die Krebsschwänzchen legt man oben darauf, verrührt die Krebsbutter mit 3 Eiergelb, süßem Rahm und etwas von der Suppe und gießt es darüber. Diese Portion reicht gut für 12 Personen.

Anmerk. Es müssen aber Edelkrebse seyn, bei Steinkrebsen würde man beinahe noch einmal so viel brauchen.

Nro. 75. Krebssuppe mit Aufgezogenem von Krebsbutter.

25 Krebse werden wie gewöhnlich roth abgesotten, die Schwänze herausgenommen und das Uebrige mit einem kleinen Stück Butter gestoßen; dann werden 12 Loth Butter nebst einem grobgeschnittenen Zwiebel und ein wenig Salz heiß gemacht, die gestoßenen Krebse darin gedämpft, bis sie rauschen, dann mit guter Milch abgelöscht, läßt es eine Zeitlang kochen, treibt es hernach durch ein Haarsieb und stellt es bei Seite. Das Zurückgebliebene wird in die Kachel gethan, mit siedender Fleischbrühe angerührt, gekocht und dann wieder durchgetrieben; Muskatnuß darein gethan und bis zum Anrichten langsam fortkochen lassen. Dann werden 8 Eier mit klein geschnittenem Schnittlauch, Salz und Muskatnuß verkleppert und mit ½ Maas von der untern Krebsmilch, nebst ein wenig Krebsbutter verrührt, in ein kleines, tiefes, mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, ein Deckel mit Kohlen darauf, auf heiße Asche gestellt und ganz langsam aufgezogen. Von einigen Wecken werden Schnitten geschnitten, dieselbe gebäht, dann läßt man sie in der Krebsfleischbrühe aufkochen, zieht diese mit Eierdottern und dem von der Krebsmilch abgeschöpften Krebsbutter ab, richtet die Suppe an, legt die Krebsschwänze, das im Blech Aufgezogene und mit einem Eßlöffel Ausgestochene darauf und gibt es zu Tische. Diese Portion ist zu 18 Personen.

Nro. 76. Krebssuppe mit Krebsknöpfchen.

Man hackt Ochsenmark, Peterling und Zwiebel fein, weicht das Innere von einigen Wecken in süßen Rahm ein, rührt dies alles mit der Hälfte der Krebsbutter, die man zu diesem Gebrauch hat, recht leicht, nebst etwas Mutschelmehl und so viel Eiern, bis es die gehörige Dicke hat, thut dann die Krebsschwänzchen hinein und legt von dieser Masse Knöpfchen in kochende Fleischbrühe ein; die übrige Krebsbutter wird mit saurem Rahm und Eigelb verrührt, die Fleischbrühe damit abgezogen und über die Knöpfchen angerichtet.

Nro. 77. Krautsuppe.

Es wird ½ Krauthäuptchen, Köhl, Zellerichwurzeln,

Lauch, Peterling und Zwiebel klein gehackt, im Butter gedämpft, wenn es weich ist, ein wenig Mehl darauf gestreut, hat dieß angezogen, so gießt man Fleischbrühe daran, läßt es kochen und richtet es über gebähte Milchbrodschnitten an.

Nro. 78. Laugenbretzeln-Suppe.

Man thut so viel Laugenbretzeln, als man nöthig zu haben glaubt, in einen Topf, gießt kaltes Wasser darüber und läßt sie mit Butter langsam kochen. Wenn sie weich sind, treibt man sie durch, setzt sie dann wieder auf Kohlen, und läßt sie aufkochen. Dann werden einige Eierdotter mit süßem Rahm verrührt und mit etwas Muskatnuß an die Suppe gethan, ehe man sie anrichtet.

Nro. 79. Leberſuppe.

Man hackt eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräucherten Speck und etlichen großen Zwiebeln, dämpft dies alles in ⅛ Pf. Butter, nimmt ein Stück Brodrinde (Handgroß) dazu, gießt gute Fleischbrühe darüber, thut etwas Muskatnuß und ein paar Gewürznelken dazu. Wenn alles zusammen recht gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, backt Schnitten von Milchbrod oder Wecken im Schmalz gelb und richtet die Suppe darüber an. Sie kann auch mit einigen Eigelb abgezogen werden. Wenn zu dieser Suppe einige zerdrückte Wachholderbeere genommen werden, so bekommt sie den Geschmack wie Krammtsvögel.

Nro. 80. Lerchenſuppe.

Die Lerchen werden wie gewöhnlich gebraten, dann wird das Fleisch von der Brust abgeschnitten und das Uebrige, außer dem Magen, gestoßen; hierauf wird ein Kochlöffel voll Mehl in dem Lerchenfett geröstet, das Gestossene darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, läßt es kochen und gießt es hernach durch den Suppenseiher. Man kann Suppenknöpfchen aller Art darein geben, wenn die Suppe angerichtet wird, so legt man das Lerchenfleisch darauf.

Nro. 81. Linſenſuppe.

Man kocht die Linsen in Fluß- (Rohr-) Wasser völlig

weich, gießt dann das Wasser ab und Fleischbrühe daran, läßt kleingeschnittenen Zellerich und Lauch darin weich kochen. Hernach rührt man etwas im Butter branngeröstetes Mehl daran, läßt es mitkochen und richtet die Suppe über im Butter geröstete Brodschnitten an.

Oder: Man kocht die Linsen wie oben, nur ohne Mehl treibt sie durch und richtet sie dann über geriebenes schwarzes, im Butter geröstetes Brod an.

Nro. 82. Macaronisuppe.

Auf 6 bis 8 Personen wird ½ Pfund Macaroni (Italienische Nudeln) gerechnet. Man setzt solche in einer Casserolle mit ⅛ Pfund Butter und 1 Maas siedendem Wasser zu, kocht es ein und gießt dann gute Fleischbrühe daran, läßt es immer langsam fortkochen und thut etwas Muskatblüthe daran. Wenn sie so viel eingekocht sind, als nöthig ist, werden sie in eine Terrine angerichtet und eine Henne oder Kalbsstorzen dazu gegeben. Auch kann man einen Teller mit geriebenem Parmesankäs besonders dazu aufstellen, weil nicht alle Personen Liebhaber davon sind, auch der Käs, wenn er warm wird, sich sehr zieht.

Nro. 83. Mannheimer Suppe.

Man kocht 2 bis 3 Wecken mit Wasser, ein wenig Salz und ⅛ Pfund Butter, wenn sie gut verkocht sind, verrührt man sie, thut ein bischen Muskatnuß darein, verklopft 3 bis 4 Eier wohl und rührt vor dem Anrichten die gekochte Suppe daran. Diese Portion reicht für sechs bis acht Personen.

Nro. 84. Mandelsuppe.

Man stoßt ½ Pfund Mandeln mit 1 Schoppen süßem Rahm recht fein, nimmt es mit einem Kochlöffel voll fein Mehl in eine Casserolle, rührt 6 Eiergelb darein und ½ Maas oder 3 Schoppen Milch und Zucker bis es süß genug ist, dazu, läßt es unter beständigem Rühren kochen, und richtet es über Zuckerbrod oder Bisquit an.

Nro. 85. Mandelsuppe. 2te Art.

¼ Pfund Mandel wird mit Rosenwasser fein gestoßen, thut sie dann in ein Pfännchen und rührt sie mit

3 bis 4 Eier ½ Stunde lang, gießt süße Milch oder Rahm daran, thut Zucker darein und läßt sie unter beständigem Rühren kochen; man backt Wecken- oder Milchbrodschnitten im Schmalz ganz trocken, gießt Obiges darüber und läßt es noch ein wenig auf Kohlen aufkochen.

Nro. 86. Gebrannte Mehl-Suppe.

Man röstet in einer eisernen Pfanne Mehl so lange, bis es braun ist, welches man immer vorräthig haben, auch aufbewahren kann. Zur Mehlsuppe setzt man ½ Maas Milch auf das Feuer, rührt, wenn sie siedet, 2 bis 3 Eßlöffel voll gebranntes Mehl mit kaltem Wasser an und thut es nebst Zucker, Zimmt und etwas Salz in die Milch, läßt Alles aufkochen und zieht es mit einigen Eierdottern ab. Ein Stückchen Vanille damit gekocht, verbessert den Geschmack ungemein. Das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen und auf die Suppe gesetzt.

Nro. 87. Milchsuppe, gewöhnliche oder gesalzene.

Man schneidet in die Suppenschüssel, worin aufgetragen wird, so viel Wecken, als man bedarf, zu dünnen, feinen Schnittchen ein, streut Salz und Pfeffer darauf, macht gute Milch siedend, brüht die Wecken damit an, deckt sie zu und gibt sie zu Tische.

Nro. 88. Milchsuppe, süße.

Man verklopft ein paar Eier in einem Pfännchen, thut Zucker und Milch daran, läßt es unter beständigem Rühren sieden, gießt es dann über geröstete Weckenbröckelchen und streut Zimmt darauf.

Nro. 89. Milchsuppe mit Kaisergersteln.

Man macht einen Nudelteig wie gewöhnlich, backt oder reibt ihn fein, blanschirt diese Gersteln, flößt sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie gut ablaufen und thut sie in die Milchsuppe. Zu dieser siedet man die Milch mit Zucker, Citronenschalen und einem Stückchen frischer Butter, zieht diese, wenn die Gersteln darin gesotten haben, mit Eigelb ab, und gibt sie, mit feingeschnittenen Citronenschalen und Zimmt bestreut, zu Tische.

Nro. 90. Milchsuppe mit Mandelknöpfchen.

Man schält ¼ Pfund süße und ½ Loth bittre Mandeln, stoßt sie entweder mit Rosenwasser oder mit Milch ganz fein, rührt 3 Eier, 2 Löffel voll feingestoßenen Zucker, etwas zerlassene Butter und 5 Loth geriebene Semmel miteinander, macht hieraus Knöpfchen und backt sie in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne. Siedet hierauf so viel Milch, als zur Suppe nöthig ist, zieht sie mit Eierdottern ab, richtet sie über die Knöpfchen an und streut Zucker und Zimmt darauf.

Nro. 91. Milchsuppe mit Reisknöpfchen.

Man wascht 6 Loth Reis und läßt ihn die Nacht über im Wasser liegen. Dann gießt man frisches Wasser darauf, kocht ihn darin weich und recht dick, rührt hernach 3 Eier, etliche Löffel voll zerlassene Butter, Rosenwasser, Zimmt, kleingeschnittene Citronenschale und feingestoßenen Zucker darunter. Aus dieser gut untereinander gerührten Masse macht man Knöpfchen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne und backt sie schön gelb. Die Milchsuppe dazu wird wie bei den Mandelknöpfchen gekocht und darüber angerichtet.

Nro. 92. Morchelnsuppe.

Man brüht frische oder gedörrte Morcheln mit siedendem Wasser an, läßt dann den vierten Theil davon ganz, die Uebrigen backt man klein, röstet die gebackten und die ganzen Morcheln im Butter, gießt Fleischbrühe daran und würzt sie mit Pfeffer und Muskatblüthe, läßt sie aufsieden und gießt sie über gebähte Weißbrodschnitten.

Nro. 93. Mutschelmehlsuppe.

Man röstet Mutschelmehl im Butter schön gelb, löscht es mit Fleischbrühe ab und kocht es recht gut aus, thut etwas Muskatblüthe oder Muskatnuß darauf und gibt es so zu Tische.

Nro. 94. Nierensuppe.

Gesottene oder gebratene Kalbsnieren werden mit einer Hand voll Peterling klein gebackt, 1 Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet, das Gebackte

ein wenig darin gedämpft, und mit guter Fleischbrühe abgelöscht, und läßt sie kochen. Dann verrührt man zwei Eierdotter mit 2 Löffel voll süßem Rahm, gießt die Nierensuppe langsam daran, richtet sie, ohne sie wieder an das Feuer zu setzen, über gebähte oder gebackene Weckenschnitten an und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Nro. 95. Nockerleinsuppe.

10 Wecken werden geschält, in Milch eingeweicht, dann fest ausgedrückt und in einem Reibstein recht fein gerieben; dann 10 bis 12 Eier mit einem Stück Butter auf dem Feuer dickgekocht und zu den Wecken gethan, von 2 gesottenen jungen Hühnern das Fleisch auf der Brust abgelöst, nebst Salz und Muskatnuß noch recht fein gerieben, zu dem Uebrigen gethan, kleine Kügelchen daraus gemacht und in der Fleischbrühe gekocht.

Nro. 96. Nudelnsuppe.

Man macht einen gewöhnlichen festen Nudelnteig von 2 ganzen Eiern und 2 Eierdottern, wällt ihn ganz aus, schneidet die Nudeln recht fein, siedet sie in guter Fleisch- oder Hühnerbrühe und reibt Muskatnuß oder feingeschnittenen Schnittlauch darauf. Hat man eine gekochte alte Henne, so legt man diese in die Suppenschüssel oder gibt sie besonders dazu.

Nro. 97. Nudelnsuppe mit Krebssauce.

Von 8 bis 10 Eiern werden feine Nudeln gemacht und von 25 Krebsen eine gewöhnliche Krebssauce verfertigt, dann wird die Butter abgeschöpft, die Nudeln in der Brühe gesotten, die Butter mit Eigelb verührt, die Brühe damit abgezogen und angerichtet.

Nro. 98. Nußsuppe.

Man nimmt eine beliebige Anzahl Nußkerne, stoßt sie klein, thut sie in ein Töpfchen, gießt süßen Rahm oder Milch, ein wenig Rosenwasser mit Zucker und Zimmt daran, läßt es miteinander aufsieden und richtet es über gebähte Schnitten an.

Nro. 99. Suppe von frischen Pflaumen.

Man wascht reife Pflaumen, schneidet die Kerne aus, setzt sie mit Bier oder Wasser und etwas Citronenschale auf das Feuer. Die Pflaumen müssen so lange kochen, bis sie weich sind, dann treibt man sie durch, gießt etwas Wein hinzu, thut Zucker darein, läßt es noch einmal aufkochen; richtet es alsdann über geröstete Milchbrodschnitten an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 100. Suppe von gedörrten Pflaumen.

Gedörrte Pflaumen, Weißbier und kleingeschnittene Citronenschale müssen mit einander so lange kochen, bis die Pflaumen weich sind. Sind sie dies, so werden sie durchgetrieben, über geröstete Milchbrodschnitten angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nro. 101. Prünellensuppe.

Man schneidet die Prünellen klein und kocht sie mit etwas Zucker, kleingeschnittener Citronenschale, einem Stück ganzen Zimmt, kleinen Rosinen und Wasser; wenn sie weich sind, thut man etwas braungeröstetes Mehl und Wein dazu, läßt es wieder aufkochen und richtet es über gewürfelt geschnittene Semmel an.

Nro. 102. Rahmsuppe.

Man schneidet weiß Brod gewürfelt, röstet es im Schmalz, dann klopft man 1 Maas süßen Rahm wohl, salzt ihn ein wenig und siedet ihn wie eine Milch; zwei bis drei Eigelb verrührt man, gießt den siedenden Rahm daran, thut es wieder in die Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren noch einmal aufsieden; dann gießt man es über die gerösteten Bröckelchen; man kann Zucker und Zimmt darauf streuen.

Nro. 103. Reissuppe mit Fleischbrühe.

¼ Pfund Reis wird verlesen, sauber gewaschen, mit kochendem Wasser angebrüht, läßt es ein Weilchen stehen, gießt es dann ab und frisches daran, läßt dies einkochen, bis keine Brühe daran ist, verrührt es mit ¼ Pfund Butter und gießt gute Fleischbrühe, in der ziemlich viel Zelle-

rich und andere Wurzeln gesotten wurden, durch den Schaumlöffel daran; man thut aber nicht alle Fleischbrühe auf einmal, sondern nur einen Schöpflöffel voll hinzu und läßt sie kochen, bis sie die gehörige Dicke hat. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Muskatnuß und Safran daran; Letzterer gibt ihr einen angenehmen Geschmack, nur darf man nicht viel nehmen. Wer ihn nicht liebt, läßt ihn weg und thut Schnittlauch darauf.

Nro. 104. Reissuppe mit Milch.

Man kocht ½ Pfund Reis, wenn es, wie zu vorigem, abgebrüht worden ist, mit Wasser fast ganz weich. Wenn der Reis recht aufgequollen ist, gießt man das Wasser davon ab, kühlt ihn mit ein bischen kaltem Wasser, gießt nach und nach eine Maas Milch daran, thut Zucker, Zimmt und ein Stückchen Butter dazu und läßt es aufkochen. Nun werden einige Eierdotter mit etwas Milch gut verrührt, die Suppe damit abgezogen und dann angerichtet.

Bei beiden Arten ist es besser, sie eher etwas zu dünn, als zu dick aufzutragen.

Nro 105. Reissuppe mit Krebsen.

Für 7 bis 8 Personen wird ½ Pfund Reis mit ein Maas Wasser und einem Stück frische Butter zugesetzt. Hierauf siedet man 16 bis 18 Krebse, macht eine gute Krebsbutter davon, schöpft die Butter oben ab und kocht mit der Krebsbrühe den Reis, schneidet die Krebsschwänzchen zu drei Theilen, nimmt diese sammt der Butter in die Terrine, rührt den gekochten Reis daran, thut Schnittlauch und Muskatnuß darauf und gibt es so zu Tisch.

Nro. 106. Riebeles- (Geriebene) Suppe.

Man macht von 2 ganzen Eiern und 2 Eierdottern mit fein Mehl und etwas Salz einen festen Nudelnteig, so daß man ihn auf dem Riebeisen reiben kann. Man reibt ihn nun und breitet die Riebelen auf dem Nudelnbrett herum, daß sie gut abtrocknen, hierauf siedet man sie in guter Fleischbrühe und gibt beim Anrichten Muskatnuß oder Schnittlauch darauf. Man kann sie aber auch

im Wasser sieden und mit Brodbröckelchen im Butter geröstet schmelzen.

Nro. 107. Rosinensuppe.

Man nimmt große und kleine Rosinen, von beiden gleich viel, wascht sie, stoßt sie im Mörser völlig klein, wirft einige süße Mandeln und ein paar geröstete und in Wein geweichte Weckenschnitten dazu, reibt alles zusammen und treibt es durch; dann läßt man es mit Wein, Zucker und Zimmt aufkochen und richtet es über gewürfelt geschnittene und geröstetete Wecken oder Milchbrode an.

Nro. 108. Rumfordische Suppe.

Man kocht ⅛ Mäßchen (Meßle) feine Gerste weich und dick in Brühe, auch ½ Meßchen Erosen, und treibt diese, wenn sie weich und dick eingekocht sind, durch einen Durchschlag; dann thut man beide Theile zusammen in eine Casserolle und verdünnt sie mit Fleischbrühe. Nun schneidet man ¼ Mäßchen gesottene und geschälte kalte Erdbirnen klein, hackt Peterling fein und dämpft sie in einer Casserolle, thut die zusammengesetzte Suppe dazu, läßt sie miteinander aufkochen und zieht sie mit Eierdottern ab. Man kann auch ein halb Pfund Schweinefleisch kochen, in Stückchen schneiden und in die Suppenschüssel legen, oder auch gebratene, in Stückchen geschnittene Bratwürste. Nun richtet man die Suppe über geröstetes Brod an, bestreut sie mit Ingwer und gerösteten Zwiebeln.

Nro. 109. Sagosuppe mit Fleischbrühe.

Der Sago wird gelesen und wie gewöhnlich zubereitet, dann Fleischbrühe daran gegossen und langsam gekocht; man muß ihn öfters umrühren, und immer wieder etwas Fleischbrühe daran gießen; er muß so lange kochen, bis sich seine durchsichtigen Körner mit der Zunge zerdrücken lassen, wozu etwa 2 Stunden Zeit erforderlich sind. Auch kann man statt der Fleischbrühe, Hühnerbrühe dazu nehmen.

Nro. 110. Sagosuppe mit Wein.

Man verliest ½ Pfund Sago, wascht ihn durch 4 bis 5 warme Wasser, thut ihn in eine Casserolle oder

Kachel, gießt einen Schaumlöffel voll heißes Wasser darüber und setzt es dann auf schwaches Kohlenfeuer. Sobald der Sago aufgequollen ist, wird ½ Maas Wein daran gegossen, ein Stückchen Zucker, Zimmt, Nelken und kleingewiegte Citronenschale darein gethan, und läßt es kochen. Wenn sie in der Dicke wie die Gerste ist, so ist sie recht. Sie wird über bittere Mandel- oder Zuckerbrod angerichtet. Wenn man sie mit Burgunderwein kocht, ist sie am besten.

Wenn man den Sago süß kocht, darf in der Kachel zuvor nichts Fettes gekocht worden seyn.

Nro. 111. Sauerampfersuppe.

Man verliest eine starke Hand voll Sauerampfer, hackt ihn klein, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, dämpft die Sauerampfer darin und löscht es mit guter Fleischbrühe ab, thut alsdann ½ Schoppen sauren Rahm, so wie etwas Muskatnuß darein, zieht die Suppe mit 4 Eiergelb ab und richtet sie über gebähte Milchbrod- oder Weckschnitten an. Die Körbelsuppe wird ähnlich so gemacht.

Nro. 112. Schneesuppe.

Man stößt ¼ Pfund geschälte Mandeln nebst dem Gelben von 4 hartgesottenen Eiern mit süßem Rahm recht fein, macht eine Maas Milch mit einem Stück Zucker und Zimmt siedend, rührt das Gestoßene damit an, läßt es ein Weilchen so kochen, treibt es dann durch ein Haarsieb und erhält es auf Kohlen heiß. Schlägt hierauf 8 Eierweiß zu Schnee, setzt kleine Häufchen davon auf ein Blech, bestreut sie mit Zucker und backt sie lichtgelb; zieht die Milch mit 6 Eiergelb ab, die Schneeknöpfchen darein und gibt sie zu Tische. Man gibt diese Suppe Abends

Nro. 113. Sellrie- (Zellerich-) Suppe.

Man putzt einige Zellerichwurzeln, schneidet sie in Stückchen und setzt sie mit guter Fleischbrühe zu. Sind sie recht weich gekocht, so werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben, thut etwas Muskatnuß darein, läßt sie noch kurze Zeit kochen, zieht sie mit einigen Eierdottern ab und richtet

sie über gebähte Weckenschnitten an. Auch kann man beliebige Suppenknöpfchen dazu geben.

Auf diese Art kann man auch Suppen von gelben Rüben oder Peterlingwurzeln machen.

Nro 114. Spargelsuppe.

Es wird ein Stückchen Butter zerlassen, dann dämpft man kleingeschnittene Zwiebel, Peterling und dünne, geschnittene Spargeln darin, streut Mehl darauf und gießt, wenn es angezogen hat, Fleischbrühe daran; läßt dann gebähte Weckenschnitten darin aufkochen und zieht es mit Eiergelb ab.

Nro. 115. Suppe von Erdbirnauflauf.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, 10 Eier und 2 Teller voll geriebene Erdbirn, etwas fein Mehl, Salz und Muskatnuß darein gethan und mit einander gerührt, alsdann in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Kapfel gefüllt und aufgezogen. Dann Schnitten oder Würfelchen davon geschniteen und Jus- oder Fleischbrühe darüber angerichtet.

Nro. 116. Suppe von Gansleberschnitten.

2 bis 3 Gansleberu werden gehäutelt und fein gehackt, mit 5 Eier, 5 Eßlöffel voll Mutschelmehl, etwas gedämpfte Zwiebel und Peterling, Salz und Muskatnuß und ein Schoppen Milch wohl unter einander gerührt, in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Potageblech gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn es fertig ist, wird es in Schnitten geschnitten, kochende Fleischbrühe darüber gegossen, kleingeschnittenen Schnittlauch, Peterling und Muskatnuß darauf gethan und gleich zu Tisch gegeben.

Nro. 117. Suppe von Fleischschnitten.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, 3 in Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken nebst 8 Eier 1 Pfund fein gebackten Kalbsbraten, gedämpfte Peterling und Zwiebel, Salz und Muskatnuß dazu gethan und noch etwas mitgerührt, in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech gefüllt und im Ofen gebakken oder aufgezogen. Wenn es fertig ist, werden Schnit-

ten daraus geschnitten, und in guter Fleischbrühe aufgekocht oder diese siedend darüber gegossen.

Nro. 118. Suppe von Kalbsknochen.

Man setzt Kalbsknochen, ein Stück Schinken, verschiedene Wurzeln mit hinlänglichem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es wohl kochen. Wenn Alles weich ist, gießt man die Brühe ab, stößt von 6 hartgesottenen Eiern das Gelbe nebst einem altgebackenen Milchbrod, thut dies darein, treibt es durch, erhält es nur auf Kohlen heiß oder setzt es au bain Marie. Indeß werden Zellerichschnitze und Karviolstückchen in Fleischbrühe weich gekocht, dann in einem gebrühten Taigchen umgekehrt, im Schmalz schön gelb gebacken, in die Suppenschüssel gelegt und die Brühe darüber angerichtet.

Nro. 119. Suppe von Krammetsvögeln.

Man bratet 4 Krammetsvögel, wenn sie geputzt sind, ganz; nimmt aber zuvor die Mägen heraus; das Uebrige bleibt. Hierauf schneidet man die Brust von einem jeden weg, stoßt das Uebrige klein, legt ein Stück Butter in eine Casserolle, schneidet 2 Pfund Ochsenfleisch zu netten Stückchen, auch gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Lauch, Peterling und Citronenschalen, läßt dies mit dem Gestoßenen und dem Ochsenfleisch dämpfen, auch einen Weck und Gewürznelken, nebst etwas Muskatblüthe, man kann auch etwas Schinken dazu schneiden. Wenn es recht gedämpft ist, löscht man es mit guter Fleischbrühe ab und läßt es kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten gießt man es durch den Seiher, nimmt aber alles gute Fleisch wieder in die durchgelassene Suppe, auch etwas von den schönsten Wurzeln. Es werden die ähnlichen Nockerlein, wie zur Wurzelsuppe dazu gemacht; kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie in die Suppe gethan, wenn sie aber schwimmen, stellt man die Casserolle vom Feuer weg. Beim Anrichten kommen die Brüstchen von den Krammetsvögeln oben darauf, sie müssen zuvor aber noch einmal verschnitten seyn, man kann die Suppe mit Eiergelb abziehen.

Nro. 120. Suppe von Mandelnudeln.

Man knetet einen Taig von geschälten gestoßenen Mandeln, eben so viel fein Mehl, 3 bis 4 ganze Eier, etwas

Zucker und Zimmt, wällt ihn aus und schneidet ihn zu Nudeln. Backt diese hernach im Butter und läßt sie in süßer Milch aufsieden.

Nro. 121. Suppe von Markknöpfchen.

Man nimmt gute Bouillon schneidet alle Arten Wurzeln und Kräuter darein, auch Blumenkohl, grüne Erbsen und läßt sie klar und kräftig kochen. Indeß rührt man 1 Loth frisches Ochsenmark und ein Stückchen Butter mit 2 Eier, thut Salz, Muskatnuß, von einem altgebackenen Wekken die Brosamen, kleingeschnittenen Peterling und Schnittlauch darein, und legt, wenn alles gut verrührt ist, kleine Knöpfchen davon in siedende Fleischbrühe, deckt sie wohl zu, läßt sie ¼ Stunde kochen und gibt sie alsdann, mit etwas Muskatnuß, auf die Suppe; welche man auch mit 1 Eiergelb abziehen kann.

Man kann in diese Suppe, statt der Knöpfchen, auch verlorene Eier geben und Ochsenmark auf geröfteten Semmelschnitten mit Salz und Muskatnuß besonders dazu aufstellen.

Nro. 122. Suppe à la Raine mit Nockerlein von Hühnerfarçe.

½ Mandeln werden abgezogen und mit etwas Wasser ganz fein gestossen; dann wird von 10 hartgesottenen Eiern das Gelbe dazu genommen und auch noch mitgestossen, alsdann treibt man es mit Jus durch und läßt es kochen. Die Nockerlein hiezu werden wie bey Nro. 92 gemacht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Nockerlein in die Suppe gethan, so wie sie kochen, muß man sie vom Feuer stellen, sonst verkochen sie.

Nro. 123. Suppe von à la Reine 2te Art.

Hiezu bedarf man eine so viel als möglich kräftige Boullon von Rind- und Kalbfleisch und alten Hühnern, Dann nimmt man 1 Zelleric- und Peterling-Wurzel 2 gelbe Rüben, das Weiße von 2 Lauchstengel und ½ Pfund magern Schinken, schneidet es in Scheiben und kleine Stückchen und läßt es in einer Casserolle mit einem Stück Butter gut dämpfen, thut einige Kochlöffel voll Mehl dazu, dämpft es noch ein bischen mit, löscht es mit der oben en-

wähnten Bouillon auf und läßt es noch eine halbe Stunde langsam kochen. Dann stellt man es vom Feuer, nimmt das überflüssige Fett ab und treibt die Suppe durch ein feines Sieb. Indeß stoßt man ¼ Pfund geschälte Mandeln mit dem Gelben von 8 hartgesottenen Eiern, zieht sie in der Suppe kochend auf und läßt sie dann noch einmal durchlaufen. Von dem alten Huhn schneidet man das Brustfleisch in feine Filets (Stückchen) dann Croutons von Milchbrod in beliebiger Form, richtet diese in die Terrine und gießt die Suppe darüber. Um die Suppe warm zu halten, setzt man sie au bain Marie.

Nro. 124. Traubensuppe.

Man zopft Weintrauben ab und siedet sie im Wein und Zucker, thut auch ein wenig gestoßenen Zimmt dazu; röstet gewürfelt geschnittene Weißbrod-Bröckelchen im Schmalz schön gelb, richtet es darüber an und läßt es auf Kohlen noch einmal aufkochen.

Nro. 125. Verdämpfte Suppe.

Zerhackte Beiner, übriges Fleisch, Schnittlauch, Zwiebel, gelbe Rüben, Zellerich und Peterlingwurzeln, etwas von einem Krauthäuptlein verdämpft man in einem guten Stück Butter wohl, gießt nach und nach Fleichbrühe daran, bis man glaubt, daß es genug sey; dann schneidet man von einigen Nudelkuchen viereckige Stücken, kocht sie in der Brühe, die aber vorher durchgetrieben worden seyn muß, auf; und gibt sie dann zu Tische. Diese Suppe ist äußerst kräftig und könnte wohl zu einer Krankensuppe gebraucht werden, auch ist schwarze Brodrinde gut dazu.

Nro. 126. Wassersuppe, gwöhnliche.

Von gutem altgebackenem Hausbrod werden feine dünne Schnitten eingeschnitten, dieselbe gleich in die Schüssel gethan, in welcher die Suppe auf den Tisch soll und worin sie kochen kann, bestreut sie mit dem gehörigen Salz; und wenn man es liebt, auch mit ein bischen Ingwer; macht dann Wasser siedend, brüht die Schnitten damit an, stellt die Schüssel auf die Kohlenpfanne, deckt sie zu und läßt sie aufkochen; indeß wird im Schmelzpfännchen gutes Rindschmalz heiß gemacht, länglicht feingeschnittene Zwiebel dar-

in schön gelb geröstet, so viel Personen bei Tische sind, so viel Eier in die Suppe geschlagen, darauf geschmälzt und dann gleich aufgetragen. So kann man sie als Abendsuppe geben, wenn man Fremde hat; für gewöhnlich gibt man sie ohne Eier.

Nro. 127. Wasserſuppe, ſüße.

Man nimmt so viel Wasser, als man zur Suppe nöthig hat, in einen Hafen, thut 2 bis 3 Muskatblumen, eben so viel Zimmt, ein Stück gelbgeröstete obere Brodrinde darein und läßt es sieden; dann treibt man es durch und setzt es wieder zum Feuer; rühret hierauf 2 Eier und ein Stückchen Butter, so groß als ein Ei, und Zucker recht untereinander und gießt es in obiges Wasser, läßt es zusammen noch einmal aufsieden, richtet es alsdann über gebähte Schnitten an und streut Zucker und Zimmt darauf.

Nro. 128. Wasserſuppe, Augsburger.

Man schneidet Weißbrod recht dünn ein, macht Schmalz heiß, legt die Schnitten in die Schüssel, worin man die Suppe auf den Tisch geben will, aber nur ein Geleg, salzt und schmälzt sie ein wenig, dann ein neues Geleg Schnitten, salzt und schmälzt sie wieder; auf die Art fährt man fort, bis die Schüssel voll ist. Zuletzt gießt man kochend Wasser darüber, doch nur so viel, daß man nichts von dem Wasser siehet, deckt es wohl zu und läßt es auf einem schwachen Kohlenfeuer aufsieden.

Nro. 129. Wasserſuppe, geröſtete.

Die Brosamen von gemeinem (schwarzem- oder Hausbrod) röstet man im Schmalz schön gelb, thut sie hernach in eine Schüssel, bestreut sie mit ein wenig Ingwer und Muskatblüthe, dann macht man Wasser siedend, gießt es darüber und läßt die Suppe noch ein wenig aufkochen.

Nro. 130. Gewürfelte Wasserſuppe.

Man schneidet Wecken in kleine Würfel oder Bröckelchen, verrührt Eier, Salz und kleingehackten Schnittlauch oder Peterling mit einander, kehrt die Wecken darin um, gießt kochendes Wasser darüber und schmälzt sie mit im Schmalz gerösteten Weckenbröckelchen.

Nro. 131. Weckensuppe, gebähte.

Man schneidet einige Wecken, je nachdem man viel oder wenig Suppe bedarf, zu dünnen Schnitten und bäht oder röstet dieselbe auf dem Roste, legt sie dann in die Suppenschüssel und gießt gute siedende Fleischbrühe daran, stellt sie auf Kohlen und läßt sie aufkochen. Man kann Wurzelwerk, z. B. Lauch gelbe Rüben, Zellerich ꝛc. zu kleinen Stückchen schneiden, in Fleischbrühe weich kochen und solches dann auch noch mit der Suppe kochen lassen, dieselbe vor dem Anrichten mit etwas süßem Rahm und Eigelb abziehen, Muskatnuß und Schnittlauch darauf thun. Auch kann man auf diese Suppe Butter-, Fleisch-, Wecken- u. a. Knöpfchen geben.

Nro. 132. Wecken-Eiergerste.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, alsdann kommen 6 zuvor in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecken, 5 Eier, etwas Salz und Muskatnuß dazu, verdünnt die Masse mit etwas Fleischbrühe. Ehe die Suppe aufgetragen wird, verrührt man noch einige Eier und zieht sie damit ab.

Nro. 133. Weinsuppe.

Man thut einen Schoppen Wein und ein Trinkglas voll Wasser in eine messingene Pfanne, ¼ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale darein und läßt es sieden. Dann verrührt man 4 Eierdotter, ein Kochlöffelchen voll Mehl, ein wenig Butter und ein bischen Wasser miteinander, gießt den gesottenen Wein durch den Schaumlöffel daran, thut es wieder über das Feuer und kocht es unter beständigem Rühren noch ein wenig; dann richtet man es über gewürfelt geschnittene und im Butter geröstete Wecken oder Milchbröde an.

Nro. 134. Weinsuppe ohne Eier.

Man brüht ¼ Pfund Mandeln ab, schält und stoßt sie mit ein wenig frischem Wasser fein, treibt sie hernach mit Wein durch und gießt frische Hühner- oder Fleischbrühe, die nicht zu fett ist, daran, thut auch etwas, aber nicht zu heißes, Wasser, nebst ein wenig Ingwer und Mus-

katblüthe darein, läßt es sieden, aber nicht lange, und richtet es dann über gebähte Weckenschnitten an.

Nro. 135. Weinsuppe mit Griesknöpfchen.

Man macht 1 Schoppen Milch siedend, streut ¼ Pfund Griesmehl hinein und läßt es unter beständigem Rühren ½ Viertelstunde lang dick kochen, thut hierauf ⅛ Pfund Butter dazu, daß es sich von der Pfanne schält, thut es in eine Schüssel, rührt 2 Eierdotter, 2 ganze Eier und etwas Salz daran, macht kleine Knöpfchen daraus und kocht sie in siedendem Wasser. Indessen kocht man 1½ Maas weißen Franzwein mit Citronenschalen und ganzem Zimmt, thut 12 Loth Zucker, etwas Butter und ein wenig Salz dazu; wenn es siedet, so verrührt man 6 Eigelb, zieht die Suppe damit ab, gießt sie durch ein Haarsieb in die Terrine und legt die Knöpfchen hinein.

Nro. 136. Weinkirschen-Suppe.

Man nimmt Weinkirschen, so viel man zur Suppe nöthig hat, und nach Proportion der Kirschen 3 Theile Wasser und 2 Theile Wein daran, thut auch etwas Citronenschale, Pommeranzenwasser, ganzen Zimmt, dazu, aber durchaus nichts Fettes, weder Schmalz, noch Butter, läßt es zusammen eine Stunde kochen und richtet es über gebähte Weißbrod-Schnitten an.

Nro. 137. Weißbrodsuppe.

Man nimmt von einem Wecken die Brosamen heraus und läßt sie ein wenig in der Fleischbrühe sieden, backt 2 bis 3 Eier, aber nicht hart, treibt dann die Brosamen mit den Eiern durch, thut ein wenig Salz und Muskatblüthe daran, läßt es nur so nahe bei dem Feuer stehen, daß es nicht stark kochen kann. Indessen schneidet man kleine Bröckelchen Brod, röstet sie im Schmalz gelb und richtet das Gekochte darüber an.

Nro. 138. Wurzelsuppe.

Zwiebel, Lauch, Köhl, Kohlraben, gelbe Rüben, Zellerich, Peterlingwurzeln und Erdbirnen werden geputzt und dann grob geschnitten in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe

abgelöscht, das Weiche von den Wecken in kaltes Wasser getaucht, darein gethan und mitgekocht, bis alles recht weich ist, dann durchgetrieben, läßt die abgeschnittene Wekkenrinden darin aufkochen und zieht die Suppe vor dem Anrichten mit Eiergelb ab.

Nro. 139. Wurzelsuppe. 2te Art.

Gelbe Rüben, Zellerich und Peterlingwurzeln, Lauch und Sommerköhl werden sauber geputzt und fein länglicht geschnitten, in Butter weich gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, dann läßt man sie kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man gebähte Weckenschnitten darein und läßt sie aufkochen. Man kann sie auch über Suppenknöpfchen anrichten.

Nro 140. Wurzel-Suppe mit Nockerlein.

7 Eier werden hart gesotten, das Gelbe davon mit 12 Loth Butter im Reibstein gerieben, dann weicht man 4 Wecken in der Milch ein, drückt sie fest aus, reibt sie noch so lange mit den Eiern, bis sie ganz weich sind; thut Salz und Muskatnuß darein, nimmt die Masse in eine Casserolle, rührt 9 Eier darein und läßt es unter beständigem Rühren so kochen, bis es dick ist; wenn es kalt ist, werden Kügelchen von der Größe wie das Gelbe von einem hartgesottenen Ei gemacht, sie auf eine Platte gelegt und zugedeckt. ¼ Stunde werden sie in Jus gethan. Die Wurzeln in die Jus- oder Fleischbrühe, was man dazu nehmen will, sind folgende: gelbe Rüben, Peterlingwurzeln und Lauch, dies alles so fein wie Nudeln geschnitten, es muß aber Fingerlang seyn, ein Kohlhaupt auf dem Stoßeisen (Kukummereisen) geschnitten und mit den übrigen Wurzeln im Salzwasser verwällt, dann in die Jus gethan.

Nro. 141. Zerfahrene Suppe.

Man verrührt 5 Eier mit etwas Muskatnuß und klein geschnittenem Peterling in einem 2 Maas haltenden Topfe, rührt 8 Loth geriebene Milchbrod darunter, gießt unter beständigem Rühren kochende Fleisch- oder Hühnerbrühe darüber, bis der Topf voll ist; spriegelt oder quirlt es, und läßt es etwa ¼ Stunde lang aufkochen. Man kann

auch eine alte, gekochte Henne in die Suppenschüssel legen' auch Krebsbutter darüber gießen und Spargeln oder Schotenkerne dazu thun.

Nro. 142. Zwetschgen-Suppe.

Die Zwetschgen werden den Tag zuvor mit ½ Schoppen Wein und 1 Glas Wasser zugesetzt; ein Stückchen Zucker, etwas Zimmt und Nelken, so wie die Schale von einer Citrone darein gethan und zusammen kochen lassen, bis es so dick wie eine Marmelade ist; dann läßt man es über Nacht stehen. Den andern Tag wird es mit Wein durchgetrieben, wenn es nicht süß genug ist, wird noch mehr Zucker darein gethan; man läßt es kochen und richtet es dann über rundes Zuckerbrod an.

Nro. 143. Zwiebel-Suppe.

Man schneidet einige große Zwiebel länglicht, dämpft sie mit Butter in einer Casserolle, bis sie schön gelb sind, streut dann einen Kochlöffel voll Mehl darauf und röstet es noch ein bischen mit, gießt dann gute Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Hierauf bäht man Weckenschnitten, treibt die gekochten Zwiebel durch den Suppenseiher, richtet sie über die Schnitten an und läßt sie aufkochen, dann gibt man sie zu Tische.

Suppen-Knöpfchen oder Klößchen.

Nro. 1. Aufgezogenes in eine Krebssuppe.

Man schneidet die Rinde von 2 Wecken ab und weicht das Innere in gute Milch ein; rührt ¼ Pfund Butter weiß, thut das Gelbe von 6 Eiern, nebst dem fest ausgedrückten Wecken und einer Hand voll geschälter und zartgestoßener Mandeln darein, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und rührt ihn nebst ein wenig Salz und Muskatnuß darein, füllt es in eine mit Butter bestrichene ble-

chene Kapsel, backt es im Ofen; schneidet es alsdann zu Schnitten, oder sticht mit einem Eßlöffel Knöpfchen heraus, und thut sie statt des Brodes in die Krebssuppe.

Nro. 2. Butter-Knöpfchen.

¼ Pfund Butter wird schön weiß gerührt, dann rührt man 2 Eier und 2 Eiergelb darein, ein paar Löffel voll fein Mehl, etwas Salz, klein geschnittenen Peterling oder Schnittlauch, und etwas Muskatnuß dazu; hierauf macht man gute Fleischbrühe siedend, probirt ein Knöpfchen, ob es recht ist, und nimmt, wenn die Masse zu dünn ist, noch ein bischen Mehl, oder wenn sie zu fest seyn sollte, ein Ei dazu; ist es recht, so legt man sie ein, deckt sie zu und gibt sie gleich vom Sud zu Tische. Bei allen Knöpfchen ist es besser, man probirt vorher immer eines, weil man dann nachhelfen kann, auch ist es gut, wenn man sie gleich, wenn sie fertig sind, zu Tische gibt.

Die Butterknöpfchen können zu allen Suppen gegeben werden; gibt man sie aber allein, so zieht man die Fleischbrühe mit einigen Eiergelb ab.

Nro. 3. Butter-Knöpfchen. 2te Art.

Zu ¼ Pfund Butter, der weiß gerührt wird, nimmt man 4 Eier, rührt sie mit etwas fein Mehl darein, schneidet ein paar Milchbrode oder 1 Kreuzerwecken gewürfelt, weicht sie nicht lange, oder feuchtet sie vielmehr nur mit Milch an, rührt sie leicht unter die Masse, daß das Brod nicht sehr zerdrückt wird; man thut Salz und Schnittlauch, oder etwas Muskatnuß darein, legt davon Knöpfchen in siedendes Wasser oder Fleischbrühe ein; im erstern Fall werden sie mit im Butter geröstetem Brod geschmälzt. Wenn der Taig zu ring (gering) seyn sollte, so wird mehr Mehl genommen.

Nro. 4. Butter-Knöpfchen. 3te Art.

Man rührt ½ Pfund Butter leicht, thut nach und nach 4 Eßlöffel voll Mutschelmehl und eben so viel weiß Mehl, ein wenig Muskatnuß und Salz, nebst 4 bis 6 Eier darein; wenn Alles zusammen recht wohl gerührt ist, so legt man davon Knöpfchen in siedende Fleischbrühe, deckt sie zu und gibt sie, wenn sie fertig sind, auf die Suppe.

Nro. 5. Butter-Knöpfchen, gehackte.

Man setzt frischen Butter Sommerszeit in Keller, daß er hart wird, hackt ihn hernach auf einem Brett, verklopft Eier und rührt sie mit dem Butter zusammen, daß der Taig in der Dicke wie ein Kindsbrei wird, thut fein Mehl darein, und wenn man es liebt, etwas klein gehackten Peterling, Salz, Muskatnuß und ein wenig Mutschelmehl dazu, und rührt alles recht gut durcheinander; wenn der Taig seine gehörige Dicke hat, legt man Knöpfchen davon in siedende Fleischbrühe, und zieht diese, wenn sie fertig sind, mit Eiergelb ab, oder gibt sie auf die Suppe.

Nro. 6. Gezopfte Butter-Knöpfchen.

Von 3 altgebackenen Kreuzerwecken wird das Innere zu kleinen Bröselchen gezopft, dann zerläßt man ¼ Pfund Butter, gießt es über die gezopften Wecken, verrührt sie ein bischen, thut Salz, Muskatnuß und nach und nach 3 bis 4 Eier daran; wenn alles leicht gerührt ist, werden Knöpfchen davon in Fleischbrühe eingelegt, und, wenn sie fertig sind, auf jede beliebige Suppe gethan.

Nro. 7. Butter-Knöpfchen.

Man rührt ¼ Pfund Butter recht schaumig, thut dann geriebene Semmel, etwas Muskatblüthe, Salz und einige geschälte, gestoßene Mandeln dazu, vermengt alles recht gut miteinander, macht hievon Knöpfchen in der Größe einer welschen Nuß und siedet sie in der Fleischbrühe.

Nro. 8. Eier- oder weiße Knöpfchen.

Man verklopft 6 ganze Eier in einem Hafen recht wohl, rührt dann nach und nach 1 Schoppen Fleischbrühe und ein wenig ganze Muskatblüthe daran; wenn alles recht gut miteinander verrührt ist, gießt man es durch den Schaumlöffel in ein tiefes Geschirr, stellt es alsdann auf einen Hafen oder in eine größere Casserolle mit siedendem Wasser, daß das Wasser nur bis an den Rand, oder so hoch geht, wie die in dem kleinen Geschirr eingesetzte Masse, und nur ein wenig fortsiedet. Das Geschirr muß aber gut zugedeckt werden. Man läßt es gegen ¼ Stunde auf dem

Hafen, so wird es wie ein Zinn-Müslein; dann sticht man mit einem silbernen Löffel Knöpfchen oder beliebige Stückchen heraus, und gibt sie auf die Suppe. Sie dürfen aber nicht mehr kochen. Auf den Krebssuppen ꝛc. sehen sie sehr schön und sind auch gut.

Nro. 9. Erdbirn-Knöpfchen.

Man rührt ¼ Pfund Butter leicht, reibt abgesottene kalte Erdbirnen nach Gutdünken und rührt sie mit 8 Eiern nach und nach an den Butter, thut etwas Salz und Muskatnuß darein, und wenn es recht leicht gerührt ist, legt man davon Knöpfchen in Fleischbrühe oder backt sie im Schmalz.

Nro. 10 Farçe-Knöpfchen.

4 abgeschälte und geschnittene Wecken werden im Butter umgekehrt, stößt sie dann mit der Fülle von 4 Bratwürsten, 3 ganzen Eiern, kleingehacktem Peterling, recht fein, thut Muskatnuß dazu; nimmt dann etwas weiß Mehl auf die Hand, ein bischen von der Masse darauf und formirt kleine Knöpfchen davon, und fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist; dann siedet man sie im Salzwasser. Man gibt sie auch zu frikasirten Hühnern u. dgl.

Nro. 11. Fisch-Knöpfchen.

Man nimmt 1 Pfund Fische, von welcher Art es ist, man kann dabei auch übriggebliebenen Fisch anwenden, kocht die frischen in Salzwasser, säubert sie dann von den Gräthen, hackt sie mit Peterling, Citronenschale und 2 hartgesottenen Eiern auf einem Brette, thut sie in eine Schüssel, eine Hand voll weiß Mehl, 2 Loth zerlassenen Butter, Salz und Muskatnuß dazu und rührt es mit 3 Eierdottern an. Ist der Taig noch zu spröde (trocken), so schlägt man das Eierweiß zu Schaum und nimmt es auch dazu; dann legt man Knöpfchen davon in Fleischbrühe, oder zur Fastenzeit in Erbsenbrühe ein.

Nro 12. Fleisch-Knöpfchen.

2 Kreuzerwecken werden in Wasser eingeweicht, dann 1 Pfund übrig gebliebenes Fleisch und ½ Pfund Nierenfette klein gehackt, drückt den Wecken fest aus, durchschneidet sie

auch ein paarmal, dämpft sie, nebst kleingewiegtem Zwiebel und Peterling in ⅛ Pfund Butter, thut es zu dem Fleisch; etwas Salz und Gewürz dazu, rührt es mit 3 bis 4 Eiern an, legt in siedende Fleischbrühe nette Knöpfchen davon ein, deckt sie zu, und wenn sie fertig sind, gibt man sie entweder allein, wo dann die Fleischbrühe mit einigen Eiergelb abgezogen wird, oder auf einer beliebigen Suppe zu Tische. Auch kann man eine Buttersauce dazu machen und sie als Gemüß geben.

Nro. 13. Fleisch-Knöpfchen, 2te Art.

Man nimmt ½ Pfd. Kalbfleisch, hackt es recht klein, thut es in eine Schüssel, schlägt 2 bis 3 Eier daran, gibt einen Eßlöffel voll sauren Rahm, einen Eßlöffel voll weiß Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und klein geschnittene Zwiebel dazu und verrührt alles recht gut miteinander. Hierauf macht man Fleischbrühe oder Wasser, in welches ein Stück Butter und etwas Salz gethan wird, siedend, legt dann von der Masse Knöpfchen darein und zieht die Brühe, wenn sie gesotten sind, mit Eiergelb ab.

Nro. 14. Gebackene Knöpfchen.

Man dämpft eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecken im Butter, thut Salz und Gewürz dazu, rührt es mit Eiern an, und wenn es gut verrührt ist, backt man es Löffel voll weise im Schmalz schön gelb. Man kann solche auf Suppen geben, oder macht eine beliebige süße Sauce dazu und gibt sie als Gemüß.

Nro. 15. Gries-Knöpfchen.

Man kocht in ½ Schoppen Milch Griesmehl zu einem dicken Brei, thut ein Stückchen Butter darein und schafft ihn, bis er sich von der Pfanne losschält; thut ihn dann in eine Schüssel und rührt, wenn er erkaltet ist, 2 bis 3 Eier, etwas Salz und Schnittlauch oder Muskatnuß darein, legt davon dieser Masse Knöpfchen in siedende Fleischbrühe ein, deckt sie zu, läßt sie langsam kochen, und gibt, wenn sie fertig sind, solche in der Suppe zu Tische.

Nro. 16. Gries-Knöpfchen. 2te Art.

2 Loth Rindschmalz werden schön weiß gerührt, dann ein Ei, nachdem schnell eine Hand voll Griesmehl, nebst Salz und Muskatnuß darein gerührt; hierauf mit dem Eßlöffel, der aber jedesmal in frisches Wasser getaucht werden muß, Knöpfchen in kochende Fleischbrühe davon eingelegt.

Nro 17. Griesknöpfchen, aufgezogene.

1 Schoppen Milch, 1 Nuß groß Butter werden in einem Pfännchen gesotten, dann 4 Händchen voll Gries- und 1 Kochlöffel voll weiß Mehl darein gerührt; recht geschafft, daß es keine Knöllchen gibt; wenn der Taig sich von der Pfanne schält, in eine Schüssel gethan; Salz und Muskatnuß dazu, und wenn er ein bischen erkaltet [redacted] mit 4 Eier angerührt, dann in ein mit Butter bestrichenes Geschirr gesetzt, unten und oben Kohlen und so aufgezogen. Wenn es fertig ist, werden mit dem Löffel Knöpfchen ausgestochen, in siedender Fleischbrühe gelegt, und wenn sie aufgekocht haben, angerichtet und mit geschnittenem Schnittlauch bestreut zu Tische gegeben.

Nro. 18. Gries-Knöpfchen, gebackene.

Man nimmt 1 Schoppen süße Milch in ein Pfännchen, setzt sie auf das Feuer, thut ⅛ Pfund Butter und Zucker nach Gutdünken darein; wenn es siedet, so rührt man Griesmehl darein, bis es genug ist und läßt es dick kochen; dann thut man den Brei in eine Schüssel, gibt Zimmt und eine Hand voll geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, rührt es mit Eiern an, bis die Masse recht ist und legt davon runde Knöpfchen in siedendes Schmalz, wenn sie gebacken sind, kann man sie in süße Suppen, mit einer Wein- oder andern süßen Sauce geben.

Nro. 19. Feine Knöpfchen in Suppen.

¼ Pfund Butter wird mit 4 Eiern und 1 bis 2 Kreuzerwecken (Milch-Wecken sind hiezu die besten), die gezopft worden sind, nebst ein bischen Salz und Muskatnuß, recht lange gut gerührt, dann läßt man es eine Zeitlang stehen. Hierauf thut man in eine Stollkachel einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe, wenn sie siedet, läßt man den Taig auf einmal hineinlaufen und dann kochen, bis er fertig ist,

hierauf sticht man mit dem Eßlöffel Knöpfchen heraus und legt sie auf die Suppe.

Nro. 20. Knöpfchen von Reismehl.

Man nimmt 1 Schoppen Milch und 6 Loth Butter in eine Pfanne; wenn dies zusammen siedet, thut man so viel gestoßenen Reis darein, bis es hinlänglich dünkt, und läßt es so lange kochen, bis es gehörig dick ist, dann gießt man es in eine Schüssel zum Erkalten. Hierauf werden nach und nach so viel Eier daran gerührt, bis die Masse recht ist, man gibt etwas Salz und Muskatnuß dazu und legt dann Knöpfchen davon in beliebiger Größe in kochende Fleischbrühe ein. Man zieht sie mit Eigelb ab oder gibt sie auf die Suppe.

Man kann aber auch Zucker und Zimmt, statt Salz und Muskatnuß, darein thun, sie in der Milch sieden, diese mit Eigelb abziehen und wenn sie fertig sind, mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische geben.

Nro. 21 Krebs-Knöpfchen.

Man zopft die Brosamen von 1 Kreuzerwecken ganz leicht aus, trocknet oder schweißt solche mit ¼ Pfund Butter ab, doch so, daß die Brosamen noch weich bleiben; dann thut man sie in eine Schüssel, schlägt ein Ei nach dem andern daran, bis der Taig seine gehörige Dicke hat, thut auch ein wenig Ingwer, Muskatnuß, die Krebsschwänze und Peterling, beides kleingehackt, dazu, macht alles wohl untereinander, und legt davon Knöpfchen mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz ein; wenn sie schön gelb gebacken sind, legt man sie in die Krebsbrühe und läßt sie aufkochen; man zieht diese mit Eigelb ab und gibt die Knöpfchen so für sich, oder auf einer Suppe zu Tische.

Nro 22. Mandelknöpfchen.

Man nimmt 6 Loth süße und 2 Loth bittere, geschälte und fein gestoßene Mandeln, thut 4 Loth Zucker, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, 4 Eierdotter, 5 Loth geriebene Semmel und etwas Eierweiß hinzu und rührt Alles wohl durcheinander. Von diesem Taige macht man Knöpfchen, die man auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen backt und in Suppen gebraucht.

Mit Semmelkrume und Eierweiß noch etwas dichter gemacht, kann man aus dem Taig Knöpfchen machen, sie im Butter oder Schmalz backen, und als ein Gericht für sich mit einer Kirschensauce geben.

Nro 23. Mark-Knöpfchen.

¼ Pfund frisches Mark wird verlesen, zu kleinen Bröckelchen geschnitten, nebst 4 Loth Butter in eine Schüssel gethan, und wenn es etwas weich gemacht worden ist, leicht gerührt. Dann werden 6 Eier daran geschlagen, 6 Kochlöffel voll Mutschelmehl, etwas Salz, Muskatnuß und Schnittlauch dazu gethan und alles zusammen leicht gerührt. Hierauf legt man kleine Knöpfchen in siedende Fleischbrühe ein und gibt sie entweder auf die Suppe, oder wenn man sie als Gemüß geben will, mit einer Butterbrühe zu Tisch.

Nro. 24. Mark-Knöpfchen, 2te Art.

⅛ Pfund Ochsenmark wird mit einem in Wasser eingeweichten Wecken, Zwiebel, Peterling und Schnittlauch klein gewiegt, etwas Salz und Muskatnuß dazu gethan, mit ein paar Eier angerührt; in siedende Fleischbrühe kleine Knöpfchen davon eingelegt, langsam gekocht und wenn sie fertig sind, auf die Suppe gegeben.

Nro. 25. Mehl-Knöpfchen.

Man nimmt ½ Pfund Wasser, eben so viel Mehl und gleich viel Butter; man läßt Letztere auf dem Feuer in dem Wasser zergehen, rührt nach und nach das Mehl hinzu, thut etwas Muskatblüthe und klein gewiegte Citronenschale darein, rührt wohl und geschwinde 4 bis 5 Eier daran und stellt es dann bei Seite. Kurz zuvor, ehe man die Suppe anrichtet, macht man von diesem Taige kleine Knöpfchen und läßt solche in der Suppe aufsieden.

Nro. 26. Schwemm-Knöpfchen.

Man verrührt in einem Hafen 4 Eier, 4 Eierschalen voll Milch, 6 Eierschalen voll fein Mehl, 3 Eierschalen voll geschmolzenen Butter und etwas gestoßene Muskatblüthe recht gut zusammen, gießt es in einen irdenen Hafen und läßt es über gelindem Kohlenfeuer unter beständi-

gem Umrühren so lange kochen, bis es sich vom Hafen ablöst. Wenn es kalt ist, schlägt man 3 Eier hinzu, rührt es gut durcheinander, sticht mit einem vorher in heiße Fleischbrühe getauchten blechernen Löffel Knöpfchen ab und legt sie in kochende Fleischbrühe. Kommen sie in die Höhe, so sind sie fertig und müssen nun sogleich vom Feuer genommen und auf die Suppe gegeben werden.

Nro. 27. Suppen-Knöpfchen.

Es wird 1 Pfund Fleisch von übrigem Geflügel oder Kalbsbraten mit Peterling und Chalottenzwiebel fein gehackt, 5 Milchbrod in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt; alsdann zerläßt man ¼ Pfund frischen Butter in einer Casserolle, dämpft das Fleisch und die Milchbrode darin; wenn es gedämpft ist, werden 6 Eier darein gerührt, Salz und Muskatnuß dazu gethan und so lange gerührt, bis es recht leicht ist. Dann macht man Fleischbrühe oder Jus siedend, legt von der Masse kleine Knöpfchen darein, und wenn sie fertig sind, wird die Sauce mit 3 Eigelb und süßem Rahm abgezogen und darüber angerichtet.

Nro 28. Wecken-Knöpfchen

Man reibt die Rinde von 6 Milchbrod oder Wecken ab und wiegt das Weiche klein, sodann rührt man ⅜ Pf. Butter leicht, thut ein Ei und einen Löffel voll von dem gewiegten Milchbrod- oder Weckmehl hinein und macht so fort, bis 12 Eier und das Weckmehl darinnen sind, thut etwas Salz und Muskatnuß dazu, ist der Taig noch zu dick, so verdünnt man ihn mit etwas Milch, legt alsdann kleine Knöpfchen in Fleischbrühe ein und gibt solche als Suppe auf die Tafel.

Nro. 29. Wecken-Knöpfchen. 2te Art.

Man weicht 4 altgebackene Wecken in Wasser ein, drückt sie, wenn sie weich sind, gut aus, dämpft sie mit klein gehacktem Zwiebel und Peterling in ¼ Pfund Butter nimmt es dann in eine Schüssel, thut Salz und Muskatnuß daran, rührt es mit Eiern an und nimmt, wenn die Masse nicht zu dick ist, etwas Mutschelmehl dazu; legt davon Knöpfchen in siedende Fleischbrühe, oder backt sie im Schmalz.

Nro. 30. Gebackene Wecken-Knöpfchen.

4 Wecken werden klein gewürfelt geschnitten und mit so viel Milch angefeuchtet, daß dieselben kaum ein wenig weich werden können. Dann wird ¾ Pfund Butter leicht gerührt, die Wecken, 16 Eier, Salz und Muskatnuß darein gethan und noch recht mit einander gerührt. Dann wird Schmalz heiß gemacht, von der Masse kleine Knöpfchen darein gelegt und schön gelb gebacken. Diese Knöpfchen werden in Fleischbrühe als Suppe gegeben.

Nro. 31. Gebackene Wecken-Knöpfchen. 2te Art.

Man weicht 2 Kreuzerwecken, welche aber altgebacken seyn müssen, in Wasser ein; wenn sie weich sind, drückt man sie aus und dämpft sie in ¼ Pfund Butter; alsdann rührt man 4 bis 6 Eier und etwas Salz daran und legt davon Knöpfchen in kochende Fleischbrühe, oder backt sie im Schmalz.

Nro. 32. Gezopfte Wecken-Knöpfchen.

Es wird von 4 altgebackenen Wecken die Rinde abgerieben, das Innere klein gezopft oder gebackt, dann wird ¼ Pfund Butter leicht gerührt, thut die Wecken nach und nach, nebst Salz, Muskatnuß und Schnittlauch, darein, rührt Eier daran, bis die Masse in der Dicke recht ist, und backt sie entweder im Schmalz oder siedet sie in der Fleischbrühe.

Anmerkung. Je länger der Taig gerührt wird, desto schöner werden sie; auch kann etwas fein Mehl dazu genommen werden, damit sie nicht zerfahren, falls der Taig zu ring wäre.

Ochsen- oder Rindfleisch, Zubereitung desselben.

Nro. 1. Ochsen- oder Rindfleisch gut zu sieden.

Dieses scheint zwar an und für sich eine leichte Sache zu seyn, weil es fast täglich in jeder Haushaltung vor-

kommt, es ist aber demungeachtet manches dabei zu bemerken, um es gut und nützlich zuzubereiten. Man hat vorzüglich darauf zu sehen, ob es junges, mürbes, altes oder zähes Fleisch ist u. dgl. Im erstern Fall darf es nicht so lange sieden, und im Letztern muß es vor dem Zusetzen recht wohl geklopft werden. Zu 10 bis 12 Personen nimmt man 5 bis 6 Pfund Fleisch, entweder vom Brustkern, der Oberschale, der hohen Rippe, Schwanz- oder Hinterstück und klopft es mit einem hölzernen Schlegel wohl, wascht es und setzt es dann in einem geräumigen Hafen mit Salz und 4 bis 6 Maas kaltem Wasser zu und läßt es 3 bis 4 Stunden gemächlich sieden. Wenn es zu schäumen anfängt, wird es mit dem Schaumlöffel fleißig abgeschäumt, daß die Brühe hell und rein wird; wenn sie gereinigt ist, thut man einen ganzen Zwiebel, etwas Lauch, Peterling, Zellerichwurzeln und Kraut, ein paar gelbe Rüben, ein Lorbeerlaub, etwas Boragen und was man sonst für Wurzeln hat und liebt, geputzt und in beliebige Stückchen geschnitten darein und läßt sie mit sieden. Wenn man viel Fleisch hat, so kann gut Fett davon abgeschöpft und dasselbe nachher zum Schmälzen des Gemüßes benützt werden. Da schon durch langes sieden die Brühe einkocht, so wird, wenn das Fett abgeschöpft worden ist, das Fleisch wieder mit heißem Wasser aufgefüllt, doch muß dies immer ½ Stunde vorher, ehe man Brühe zur Suppe und Gemüß davon nimmt, geschehen, daß dieselbe wieder kräftig wird. Auch sorgt eine gute Köchin dafür, daß sie hinlänglich Brühe zu Suppe und Gemüß hat, und daß das Fleisch, wenn zu diesem davon genommen wird, nicht trocken liegt, sondern noch Brühe übrig bleibt.

Nro. 2. Beef-Steaks (Biefstück)

Man schneidet einen Schlachtbraten in Finger breite Stücke, klopft und häckelt sie mit dem Messerrücken und reibt sie mit Pfeffer und Salz ein, legt sie alsdann auf eine Platte und begießt sie mit gutem Oel, wenn sie dies ein wenig angeschluckt haben, werden sie auf einem Roste gebraten. Zu diesem Beef-Steaks werden Kügelchen von Schnecken-Butter (s. d. Art.) und kleine geröstete Erdbirnen gegeben. Beim Anrichten legt man in die Mitte der

Platte die Erdbirnen, dann rings herum ein Stückchen Beef-Steaks, ein Kügelchen Schneckenbutter und so fort bis es all ist.

Anmerkung. Die Beef-Steaks dürfen nicht länger als ¼ Stunde braten, und wenn die Kohlen flammen muß man sie weg thun, sonst werden sie grau.

Nro. 2. Beef-Steaks. 2te Art.

Man schneidet vom Lendenstück (Schlachtbraten) dre Fingersdicke Scheiben, klopft sie mit einem hölzernen Ham mer stark und hackelt sie mit dem Messerrücken, reibt si mit Pfeffer und Salz ein, läßt sie ein paar Stunden s stehen und bratet sie unter öfterem träufeln mit Butte oder Bratensauce auf dem Roste; doch dürfen sie nicht z stark ausgebraten werden; damit sie saftig bleiben. — Ma gibt sie mit gerösteten Erdbirnen zu Tische.

Nro. 4. Boeuf à la Broche.

Dieses ist das Beef-Steaks der Franzosen und wir wo möglich aus demselben Lendenstück bereitet. Das Stü wird mit der Hand nieder und gleich gedrückt, dann mit einem scharfen Messer die Haut papierdünn abgelöst. Die glatt abgeschnittene Seite wird mit feingeschnittenem Spe gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, etwas zusamme geschoben, das Ganze in 2 Bogen Papier, die dick m Butter bestrichen sind, gerollt, und an einem Spieß starker Gluth 1 Stunde lang gebraten. Vor dem Anrich ten wird das Papier weggenommen, um dem Braten bei hellen Feuer eine schöne Farbe zu geben. Alle pikan Saucen können hiezu gegeben werden.

Nro. 5. Boeuf à la Mode.

Dazu nimmt man vom Schwanzstück, so viel m nöthig hat, oder den ganzen Schlachtbraten, klopft recht, schneidet Speck in kleine längliche Stückchen, mer Pfeffer, Salz und Modegewürz untereinander, kehrt d Speck darin um und steckt sie in den Braten; legt ihn, we man kann, über Nacht in Essig, schneidet 2 große Zwie ein paar Lorbeerblätter, einige Citronenrädchen, ein Stückch gelbe Rüben und etwas Zellerichwurzel dazu. Wenn man k kochen will, legt man in eine Kachel einige Stückchen Speck

ein paar reine Hölzchen, legt das Fleisch darauf, daß es in der Kachel nicht aufliegt und anbrennen kann; thut dann die Wurzeln, den Essig; Wein und Fleischbrühe, oder in deren Ermanglung, Wasser dazu; deckt es fest zu, wikkelt um den Deckel ein Tuch, oder schlägt einen Wassertaig darum, damit der Dampf beisammen bleibt, läßt es so mehrere Stunden langsam kochen, bis es weich ist. ¼ Stunde vor dem Anrichten, wird die Sauce durchgelassen, das Fett davon rein abgeschöpft, dann wieder an das Fleisch gethan, nebst ½ Schoppen saurem Rahm und einer Hand voll Kapern und es läßt es noch ein bischen mitkochen. Bei dem Anrichten legt man das Fleisch auf die Platte, gießt etwas Sauce darüber und legt einige Citronenrädchen darauf. Die übrige Sauce wird besonders dazu aufgestellt.

Man kann auch Rahm und Kapern weglassen und nur ein braunes Mehl daran brennen; einige Stückchen Zucker darein thun und es an die Sauce geben und wie den Rahm mitkochen lassen.

Nro. 6. Englischer Braten.

Ein Rippstück von Ochsenfleisch, das jedoch schon vor mehreren Tagen geschlachtet seyn muß, und wo möglich eingesalzen und gepfeffert aufbewahrt geblieben seyn sollte, wo dies aber nicht der Fall war, wird es dann mürbe geklopft, mit Salz, Pfeffer und Modegewürz eingerieben, in einer Casserolle mit Butter zugesetzt und auf beiden Seiten schön gelb gebraten; Zwiebel, gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Lorbeerlaub, Citronenschale und ganzes Gewürz wird gleich darein gethan; wenn es gelb ist, wird ½ Schoppen Estragon-Essig und 1 Schoppen Wein dazu gegossen, ein wenig Mehl auf den Braten gestreut und so langsam gebraten. Wenn die Sauce stark einkocht, so wird immer ein wenig Fleischbrühe daran gegossen; beim Anrichten wird der Braten auf die Platte gelegt, die Sauce durchgelassen, ein bischen über den Braten und die Uebrige in einer Saucière besonders dazu aufgestellt. Man gibt geröstete Erdbirnen dazu.

Nro. 7. Englischer Braten mit Rahmsauce.

Man nimmt ungefähr 10 Pfund Ochsenfleisch von

der schmalen Rippe, thut es nebst Salz, ganzem Pfeffer, Zwiebel mit Nelken gespickt, Citronenrädchen in eine Kasserolle, gibt hinlänglich Wasser dazu, setzt es auf gute Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es so lange kochen, bis es weich ist. Dann gießt man die überflüssige Sauce ab und läßt den Braten im eigenen Fett vollends gelb werden. Hierauf nimmt man ¾ Pfund Butter in eine Kachel und röstet darin so viel Mehl, als es annimmt, schön braun, löscht es dann mit der Sauce vom Fleische ab, gießt ½ Maas Wein und eben so viel Essig daran und läßt es kochen. Ehe man anrichtet thut man 1 Schoppen saurem Rahm und ¼ Pfund Kapern darein. Man gibt nur ein bischen Sauce über den Braten und stellt die Uebrige besonders dazu auf.

Nro. 8. Brustkern, gerösteter.

Wenn man zum Rindfleisch ein Stück vom Brustkern hat, so nimmt man es kurz vor dem Anrichten aus der Brühe, schneidet es, wenn es ein großes Stück ist, in der Mitte entzwei, bestreut es mit Pfeffer, Salz und feingeschnittenen Zwiebeln, nimmt, wenn es nicht selbst sehr fett ist, ein wenig Butter oder Gänsefett in eine breite eiserne Kachel und röstet es auf beiden Seiten schön gelb. Man kann es auch auf dem Rost machen, doch wird es in der Kachel saftiger. Wenn man anrichtet, wird er mit schönem Peterling garnirt. Auch kann man ihn als Beilage zu Mangold, Kohl und dgl. geben.

Nro. 9. Rindfleisch, abgetrocknetes, mit Sauce.

Man kocht ein Brust- oder Rippenstück, wie gewöhnlich, bis es weich ist, legt es alsdann auf einen Rost bestreicht es mit Butter und macht es schön gelbbraun; röstet hierauf Mehl im Butter schön braun, gießt gute Fleischbrühe, Wein und Roseneſſig daran, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Cardemonen, Muskatblüthe und Nelken, thut etwas Zucker dazu und richtet die Sauce, wenn sie gekocht hat, über das Fleisch an. Auch in Stückchen geschnitten, kann das Rindfleisch geröstet und mit dieser Sauce gegeben werden.

Nro. 10. Rindfleisch, angeschlagenes.

Man spickt ein gutes Stück Rindfleisch mit starkem

Speck und Schinken, kocht es, wie gewöhnlich, im Salzwasser und gibt, wenn es wohl abgeschäumt ist, Wurzeln darein und läßt es weich kochen. Indeß kocht man Reis in Bouillon dick, würzt ihn mit Salz und Muskatnuß und läßt ihn erkalten. Nun legt man das Fleisch auf die Anrichtschüssel, verklopft ein Ei, bestreicht es damit, streicht den Reis mit dem Messer egal darüber, setzt das Ganze in einen Ofen, damit es gelb wird, und richtet es warm an. — Man kann auch Parmesankäse über den Reis streuen, oder das Fleisch blos ohne Reis mit Käse belegen und mit einer heißen Schaufel färben.

Nro. 11. Rindfleisch, aufgewickeltes.

Man schneidet von einem Schwanzstück, so dünn als möglich, ein Stück Speck in eben dieser Form, beinahe handdünn; schneidet Rosmarin klein, mengt diesen mit Pfeffer, Muskatnuß, Salz und Nelken untereinander, legt den Speck auf das geschnittene Fleisch, streut das Vermengte darauf, wickelt es mit einander auf, legt auch etliche Lorbeerblätter dazwischen, umbindet es mit Bindfaden, und siedet es in der Fleischbrühe, welche mit Essig und Wein vermischt ist, weich. Beschwert es hernach an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch. Dann schneidet man es Scheibchenweise, legt sie auf eine Platte und gibt sie mit Pfeffer, Essig und Oel zu Tische.

Nro. 12. Rindfleisch, braunes.

Man klopft ein Stück Rindfleisch ohne Bein recht wohl, thut dann ein Stück Butter in eine Kachel, das Fleisch dazu und läßt es schön braun dämpfen; gießt hernach ein Glas Wein und Wasser daran, thut Citronenschalen, Muskatblüthe, Ingwer, Lorbeerblätter und ein wenig Rosmarin dazu, und läßt es kochen. Hierauf röstet man Mehl in einem Pfännchen schön gelb, dämpft einen gewürfelt geschnittenen Zwiebel darin und richtet es dann über das Fleisch an.

Nro. 13. Rindfleisch, eingepöckeltes, zu kochen.

Um eingepöckeltes Rindfleisch von gutem Geschmack zu kochen, muß es schon 14 Tage vor dem Kochen eingepöckelt werden. Man wäscht es dann gut ab, setzt es mit

kaltem Wasser auf's Feuer, verschäumt es wohl und läßt es 4 bis 5 Stunden kochen. Findet man, daß die Brühe zu salzig ist, so gießt man sie vor dem Kochen ab und frisches Wasser darüber. — Ist aber das Fleisch schon länger in dem Pöckel gewesen, so muß man es erst 24 Stunden einwässern, auch wohl in lauwarmes Wasser legen und dann mit ganz frischem Wasser zusetzen. Man kocht einige gelbe Rüben mit der Brühe, die das Salz anziehen und die Brühe entsalzen, so wie man auch ein leinenes Tuch über den Topf spannt und Salz darauf streut, wodurch das überflüssige Salz ausgezogen wird. Man ißt das Pöckelfleisch mit Meerrettig, Senf, Sardellen- und andern Saucen, oder zu Gemüßen, wie Bohnen, Erbsen ꝛc.

Nro. 14. Rindfleisch, eingemachtes.

Man zerhaut ein Stück Rindfleisch in kleine Stücke, salzt und röstet es auf dem Roste braun, wäscht es dann in Essig ab, läßt die abgewaschene Brühe durch ein Haarsieb laufen, setzt es dann wieder mit dieser Brühe ans Feuer, thut zerstoßene Wachholderbeere, zerriebenes Roggenbrod, mit Pfeffer und Ingwer vermischt dazu, und läßt es einkochen.

Nro. 15. Rindfleisch, eingemacht und gedämpftes.

Man spickt ein gutes Stück Fleisch mit Speck, legt es in Wasser und Essig, gibt Salz dazu, setzt es auf das Feuer; wenn es verschaumt ist, nimmt man es weg und läßt nur so viel Brühe daran, daß es fortsieden kann. Nun würzt man das Fleisch mit Nelken, Zwiebeln und Rosmarin, deckt den Topf gut zu, läßt es fortkochen, bis es weich ist und gibt es dann zu Tische.

Nro. 16. Englisches Rindfleisch.

Hiezu nimmt man ein gutes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopft es recht mürbe, sticht mit einem Messer Löcher hinein und steckt in einige Löcher Stückchen vom Fett des Fleisches oder Speck, in einige Citronenschalen und in viele abgeschälte Zwiebeln; dann legt man das Fleisch drei Tage in guten Weinessig, thut Lorbeerblätter und etwas Rosmarin dazu. Hernach bratet man es am Spieß, unter fleißigem Begießen mit zerlassenem Butter

fertig. Man richtet eine Sardellen-, Oliven- oder sonst beliebige Sauçe darüber an.

Nro. 17. Rindfleisch-Fricandeaux, englisches.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, spickt es mit grossen Stücken gewürzten Specks, kocht es in Fleischbrühe mit etwas weißem Wein, einem Bündchen Peterling, andern feinen Kräutern, einer Zehe Knoblauch, Chalottenzwiebeln, 4 Nelken, ganzen Pfeffer und etwas Salz. Man schäumt die Brühe wohl ab, und wenn das Fleisch mürbe ist, gießt man die Brühe ab, seihet sie durch und kocht sie zu einer Gallerte ein, mit welcher man die gespickte Seite des Fleisches überzieht. Man gibt das Fricandeaux zu gedämpftem Gemüße.

Nro. 18. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt hiezu ein Stück von einer Keule, klopft dies mürbe, schneidet Speck in längliche Stückchen, kehrt sie in gestoßenem Gewürz um und spickt das Fleisch damit. Dann setzt man Butter mit Speck in einer Casserolle auf das Feuer, bestreut das Fleisch mit Mehl, legt es darein und läßt es auf beiden Seiten gelb werden. Nun gießt man Wein, Essig und Wasser daran, gibt ein paar Lorbeerblätter, etwas Thymian, ganze Zwiebel, Citronenschalen und Ingwer dazu und läß es ein paar Stunden zugedeckt dämpfen. Man schöpft vor dem Anrichten das überflüssige Fett ab, treibt die Sauçe durch, und sollte sie etwas zu dünn seyn, so kann ein bischen Mehl dazu geröstet werden. Wenn es angerichtet ist, so wird das Fleisch mit Citronenrädchen und Kapern belegt.

Nro. 19. Gedämpftes Rindfleisch. 2te. Art.

Man nimmt hiezu ein Stück von der untern Schale, klopft es recht mürbe, spickt es mit Citronenschalen und Speck und legt es eine Nacht in guten Biereßig. Am andern Morgen gießt man den Essig ab, setzt es mit Wasser zu, salzt und schaumt es dann rein ab, thut ein Stückchen ganzen Ingwer, etliche Lorbeerblätter und englische Gewürzkörner dazu. Hat es eine Stunde gekocht, so gießt man den Biereßig daran, schneidet 1 Citrone in Scheibchen, thut sie darein, deckt es zu und läßt es dämpfen,

bis es fertig ist. Man muß aber die Brühe versuchen, ob sie nicht zu sauer und gehörig gesalzen ist, um dann, wenn es nöthig ist, noch abhelfen zu können. Auch kann man einen Löffel voll Mehl oder geriebenes Brod im Butter rösten, daran thun und mitkochen lassen, daß die Brühe etwas dicker wird. Man richtet das Fleisch mit Citronenscheibchen an, gießt die Brühe durch einen Seiher, schöpft das überflüssige Fett davon ab und gibt die Sauce über das Fleisch.

Nro. 20. Rindfleisch, gehacktes.

Man hackt ein Stück Rindfleisch klein, thut etwas Niernfett, gehackte Zwiebel, Gewürz, Salz und geriebene Semmel dazu, rührt es mit einigen Eiern untereinander, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt das Gehackte darein, bindet es zu und läßt es ungefähr eine Stunde lang im Salzwasser sieden. Dann wird es aus der Serviette vorsichtig auf eine Platte gelegt, damit es nicht auseinander fällt, und eine Sardellen- oder Kapernsauce darüber angerichtet.

Nro. 21. Rindfleisch, geklöpftes.

Man schneidet ein mürbes Stück Rindfleisch, ohne Knochen, Fette und Sehnen, in Fingerdicke Scheiben, klopft sie mit einem hölzernen Hammer ganz dünn, wascht sie mit warmem Wasser ab, legt dann ein Stück Butter in eine tiefe zinnerne Schüssel oder verzinnte Casserolle, läßt es zergehen, thut das Fleisch hinein, läßt es auf ganz gelinden Kohlen eine Weile schwitzen, gießt dann Franzwein oder sonstigen guten Wein dazu, legt gewässerte und gehackte Sardellen, gestoßene Muskatblumen, eine in Scheiben geschnittene Citrone dazwischen, läßt es damit zugedeckt dünsten, legt, sobald die Brühe eingekocht ist, noch ein Stück Butter dazu, gießt Wein nach, und sieht öfters darnach, daß es sich nicht ansetzt. Auf diese Art läßt man es ungefähr 4 Stunden kochen, drückt, wenn es weich ist, noch Citronensaft dazu und richtet es an.

Nro. 22. Rindfleisch, geräuchertes, zu kochen.

Man legt das Fleisch, je nachdem es hart oder weich geräuchert ist, erst eine oder zwei Nächte in Wasser, kocht

es nachher, wie gewöhnlich, mit kaltem Wasser zugesetzt, und ißt es warm oder kalt mit Senf. Man schneidet es auch in Scheiben und gibt es zu durchgetriebenen Erbsen, dürren gekochten Birnen, Bohnen oder zu Salat.

Nro. 23. Rindfleisch, grillirt.

Wenn man gekochtes Rindfleisch vorräthig hat, so macht man dadurch ein Gericht, daß man es grillirt. Man schneidet es in dünne Scheiben, kehrt diese in Eiern und Semmelkrummen um, vermischt sie nach Belieben mit Peterling, etwas Salz und Pfeffer, und bratet sie in Butter auf beiden Seiten, doch nicht zu hart. Man garnirt damit Gemüße.

Nro. 24. Hamburger Rindfleisch.

Man wäscht es recht mit Mehl ab, setzt es dann wie gewöhnlich zu und schäumt es, wenn es kocht, gut ab. Ist es weich gekocht und abgeputzt, so wird es mit Senf oder frischem Meerrettig aufgesetzt. Doch kann man es auch kalt zu Butterbrod, zu Nudeln, Maronen und andern Mehlspeisen brauchen, wobei es besser ist, als Schinken.

Nro. 25. Schmackhaftes Rindfleisch.

Man nimmt einen ausgekörrelten (gebeinten) Riemen, der etwa 6 Pfund wiegt, klopft solchen, nimmt einen Hafen, wo das Fleisch nicht zu viel Raum hat, bestreicht den Hafen mit ein wenig Butter, legt das gewaschene Fleisch und allerhand Wurzelwerk darin, salzt es aber nicht zu viel, gießt 4 Maas kaltes Wasser daran und läßt es bei dem Feuer sieden; der Hafen darf aber nur bis an den Rand voll seyn. Man schaumt es, wie gewöhnlich, ab, deckt dann einen Deckel darauf, verpapt ihn mit Taig und läßt es in einem Oefelchen oder in einer Casserolle auf Kohlen 3 Stunden fortsieden, so wird es das beste und kräftigste Fleisch.

Nro. 26. Rindfleisch, verdämpftes.

Man nimmt hiezu ein Hinterstück, verklopft es wohl, thut es in eine Casserolle, gießt ½ Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser daran, gibt allerhand Wurzeln, Zwie-

bel, Speck und Salz dazu, deckt es wohl zu und läßt es weich dämpfen. Wenn es weich ist, gießt man die Sauce ab, nimmt das Fette davon, bestreut das Fleisch mit Mehl und läßt es darin gelb werden; treibt die Sauce durch einen Seiher und gießt sie wieder an das Fleisch. Wenn sie nicht braun genug wäre, so brennt man etwas Zucker daran, auch kann man Citronensaft oder Essig daran thun.

Nro. 27. Rindfleisch, mit Aepfeln.

Man schneidet ein Stück gekochtes Rindfleisch und einige geschälte Aepfel klein, thut beides, nebst etwas Butter und Rosinen, die im Wasser aufgekocht worden sind, auch etwas Zucker und Salz, in eine Casserolle und und gießt ½ Schoppen Wein dazu; setzt es auf ein gelindes Feuer, schüttelt es zuweilen und läßt sie so lange dämpfen, bis die Aepfel weich sind.

Nro. 28. Rindfleisch, auf besondere Art.

Man schneidet ein Schalenstück in Fingerdicke Scheiben, und spickt es, ohne es zu waschen, mit gewürztem Speck und Nelken. Nun belegt man den Boden eines Topfes oder einer Kachel mit Lorbeerblättern legt einige Scheiben von dem Fleische darauf, salzt sie ein wenig, und streut ganzen Pfeffer darüber; dann wieder eine Schicht Lorbeerblätter, dann wieder Fleisch, Pfeffer und ein wenig Salz, und so fort, bis das Fleisch all ist. Man gießt nichts zu, sorgt nur, daß das Fleisch sich nicht anhängt, deckt einen Deckel darüber, bindet das Gefäß zu und läßt es auf Kohlenfeuer so lange kochen, bis es mürbe ist. Halb gar gesotten, legt man auch wohl etwas Cardemonen und Muskatnuß darein. Man richtet es in seiner eigenen Brühe an, die man bei gutem Fleisch erwarten, von schlechterem durch das Besprengen des Fleisches mit Wasser beim Einlegen sich verschaffen kann.

Nro. 29. Rindfleisch auf eine andere Art.

Man reibt ein Ziemerstück von 6 bis 7 Pfund, mit Salz ein, läßt es 8 Tage liegen, und hängt es auf 1 bis 2 Tage in den Rauch, schneidet es in 2 Stücke und läßt

es, wie gewöhnlich, sieden. Dann hackt man Zwiebel, röstet sie mit etwas Mehl im Schmalz gelb und trocken, gießt Fleischbrühe zu, würzt es mit etwas Pfeffer, und läßt es kochen, man thut auch etwas gehackten Peterling dazu und richtet die Sauçe dann über das Fleisch an.

Nro. 30. Rindfleisch in der Braise.

Man spickt ein Stück Rindfleisch aus dem obern Theile des Schenkels mit stark gewürztem Speck, belegt den Boden einer Casserolle mit Speck- und Schinkenscheiben, legt das Fleisch darauf, wirft gelbe Rüben, Peterlingwurzeln, Zwiebelscheiben, Thymian, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, eine Zellerichwurzel und etwas Salz hinzu, gießt auch ein wenig Wasser daran und setzt es auf gelindes Feuer. Wenn es sich gefärbt hat, gießt man etwas gute Brühe daran, die man so weit einkocht, als zum Anrichten nöthig ist. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Casserolle, läßt nichts daran hängen, legt es in eine andere, schöpft das Fett von der Sauçe ab, gießt sie durch einen Seiher auf das Fleisch, setzt noch einige Citronenscheiben, ein wenig abgekochten, gehackten Schinken und eine Sardelle der Sauçe zu, und läßt sie einigemal damit aufkochen. Man gießt etwas sauren Rahm daran, läßt aber auch einige Tropfen auf das Fleisch fallen, daß es eine Marmorfarbe bekommt, legt dann das Fleisch auf die Platte und richtet die Sauçe darüber an.

Nro. 31. Rindfleisch in eigener Brühe.

Man schneidet gutes Rindfleisch in kleine Stückchen, legt es in eine Casserolle, thut keine Brühe daran, sondern würzt es mit Salz, ganzen Nelken, ganzen Muskatblumen und Ingwer, und läßt es mit einander gahr braten, dann röstet man etwas Mehl im Butter, bis es ganz trocken wird, gießt ein wenig Weinessig daran, läßt es aufkochen, legt das Fleisch in die Schüssel, nimmt aber das ganze Gewürz, womit das Fleisch gebraten ist, heraus, richtet die Brühe darüber an und läßt es auf gelinden Kohlen noch ein wenig aufkochen.

Nro. 32. Rindfleisch mit Kastanien.

Wenn das Rindfleisch weich gekocht ist, seihet man den größten Theil der Brühe ab, thut geschälte Kastanien, große Rosinen, ein wenig Wein oder Gewürz dazu und läßt es auf Kohlen einkochen, bis die Kastanien weich sind.

Nro. 33. Rindfleisch in einer Citronenbrühe.

Man siedet das Rindfleisch, wie gewöhnlich, aber nicht weich, hernach thut man es in eine Kachel, nebst Pfeffer, Ingwer, Nelken, und ein wenig im Schmalz geröstete Brodbrosamen, gibt den Saft und die klein gebackte Schale von einer Citrone dazu, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt es noch ein wenig mitkochen.

Nro. 34. Rindfleisch mit Coriander.

Das Rindfleisch wird, wie gewöhnlich, gekocht; hernach röstet man Mehl im Butter oder Schmalz lichtgelb, thut gestoßene Coriander, Ingwer und Pfeffer dazu, gießt etwas Fleischbrühe und Weineßig daran, läßt alles zusammen aufkochen und richtet es dann über das Fleisch an.

Nro. 35. Rindfleisch auf französische Art.

Man klopft ein fleischiges Stück Rindfleisch recht wohl, spickt es wie das Boeuf à la Mode, vermengt Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken mit einander, reibt das Fleisch damit ein, thut es in einen Fußhafen, schneidet 2 große Hände voll Zwiebel, 1 Stückchen frischen Speck und Citronenrädchen dazu, gießt 1 Schoppen Wein und 2 Schoppen Wasser daran, thut auch Lorbeerblätter und ein Stück schwarze Brodrinde darein und läßt alles so lange zusammen kochen, bis das Fleisch weich ist; dann nimmt man es heraus, schöpft das Fett von der Brühe ab, und treibt sie durch einen Seiher; thut hernach das Fleisch wieder darein und läßt es noch ein wenig, aber langsam, aufkochen.

Nro. 36. Rindfleisch, gebeiztes, mit Sauce.

Man nimmt ein gutes Stück Ochsenfleisch, vom Hinterstück ist es am besten, klopft es gut, legt es in eine

Mulde, thut ganzen Pfeffer, einige Wachholderbeere, Zwiebel, Lorbeerblätter, Nelken und Salz daran, und gießt gutes Weinessig darüber; es ist gut, wenn das Fleisch mehrere Tage eingebeizt seyn kann, es muß aber dann alle Tage umgewendet werden. Wenn es nun gebraucht werden soll, so wird in einer Kachel Schmalz heiß gemacht und das Fleisch aus der Beize genommen, darein gelegt und schön gelb gebraten. Dann gießt man die Beize daran, thut 1 Schoppen Wein, 1 Maas Wasser, Zellerichwurzeln, Citronenschalen, einige Brodrinden und Küchenkräuter dazu, deckt es zu und läßt es auf Kohlen mehrere Stunden kochen, daß es recht weich wird. Wenn das Stück groß ist, so ist es besser, wenn man einige Hölzchen in die Kachel thut und das Fleisch darauf legt, damit es bei dem Kochen nicht anbrennt. Eine Hand voll geriebenes Brod wird im Schmalz schön hellbraun geröstet, geschnittene Zwiebel darin gedämpft, und mit der Sauce, worin das Fleisch gekocht wurde, welche man durch den Suppenseiher getrieben hat, abgelöscht; wenn das Fleisch sehr weich seyn sollte, so wird die Sauce nur noch apart ein wenig gekocht, im andern Fall aber thut man das Fleisch noch in dieselbe und läßt es bis zum Anrichten mit einander kochen.

Nro. 37. Rindfleisch mit ganzem Gewürz zu kochen.

Man setzt das Fleisch mit Wasser zu, thut Salz, Jugwer, Pfeffer, Muskatblüthe, Lorbeerlaub und Cardemonen, alles ganz in ein Tüchlein zusammen gebunden zu dem Fleisch, und läßt es so lange, aber langsam, sieden, bis die Hälfte des Wassers eingesotten ist, es muß aber fleißig verschaumt werden. Auf diese Art wird die Brühe schön braun, und das Fleisch wird so mit seiner eigenen Sauce angerichtet.

Nro. 38. Rindfleisch-Gobbets.

Man nimmt ein gutes, fleischiges Stück, zerschneidet es in kleine Stücke, thut es in eine Dampfmaschine und gießt so viel Wasser dazu, daß sie davon bedeckt werden. Alsdann thut man ein wenig Muskatblüthe, Nelken, ganzen Pfeffer und etwas fein geschnittenen Zellerich in einen

lockern, mousselinenen Beutel; zu diesem thut man noch etwas Salz, in Scheiben geschnittene weiße und gelbe Rüben, ein wenig Peterling, ein Bündel gute, wohlriechende Kräuter, ein großes Stück Brodrinde, 2 Loth Reis oder Gerste. Nachdem es wohl zugedeckt ist, läßt man es dämpfen, bis es mürbe ist, nimmt dann die Kräuter, Gewürze und das Brod heraus, röstet Milchbrodschnitten, legt solche in die Schüssel, thut das Fleisch und die Sauce darüber und läßt es heiß austragen.

Nro. 39. Rindfleisch mit Gurken.

Das Fleisch wird, wie gewöhnlich, gekocht. Dann werden ein paar Brodschnitten geröstet und mit großen, eingelegten und klein geschnittenen Gurken in ein Töpfchen gethan und mit Fleischbrühe völlig zu einem Brei gekocht; hierauf durch einen Durchschlag getrieben, wieder beigesetzt, Gewürz, Butter und etwas sauren Rahm daran gethan; auch noch ein paar in Scheibchen geschnittene saure Gurken hinzugefügt und gut aufsieden lassen. Dann wird das Fleisch angerichtet und die Brühe darüber gegossen.

Auf eben dieselbe Art wird Kalbfleisch zugerichtet, nur nimmt man zu diesem statt des Brodes Semmel.

Nro. 40. Rindfleisch auf holländische Art.

Man kocht das Rindfleisch im Salzwasser, thut, wenn es bald vollends fertig ist, Pastinat- und Peterlingwurzeln, auch gelbe Rüben dazu und würzt es mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Hernach röstet man ein wenig Mehl im Butter oder Schmalz schön hellbraun, thut solches, nebst etwas gebacktem Peterling zu dem Fleisch und gibt es alsdann auf den Tisch.

Nro. 41. Rindfleisch auf italienische Art.

Man richtet dieses Fleisch anfangs wie Boeuf à la Mode zu, stoßt dann Speck, Thymian, weißen Pfeffer, ein paar Gewürznelken, Knoblauch und Basilikum in einem Mörser, thut sie mit Salz und Lorbeerblätter in das verdeckte Gefäß, und läßt es unter öfterem Umwenden 6 Stunden dämpfen, gießt auch zuweilen, wenn es nöthig

seyn sollte, etwas Bouillon nach. Beim Anrichten wird die Sauce oder das Fett über das Fleisch gegossen.

Nro. 42. Rindfleisch mit Savoyer Kohl.

Das Fleisch wird hinlänglich, wie gewöhnlich, gekocht, der Kohl zerschnitten, im Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschöpft, ausgedrückt und dann mit etwas Butter und einem guten Kochlöffel voll Mehl geschweißt; thut ein paar mit Nelken gespickte Zwiebel und einige Scheibchen Schinken hinzu, gießt gute Fleischbrühe daran, legt das Rindfleisch darein, und läßt es zusammen langsam kochen, bis es fertig ist; dann richtet man das Fleisch an und gibt das Uebrige darüber.

Man kann es in einfachen, bürgerlichen Haushaltungen, wo man nur Suppe, Fleisch und Gemüß gibt, mit mehreren Gemüßarten auf dieselbe Art machen.

Nro. 43. Rindfleisch-Klops (Kollobs).

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, schneidet es in ganz dünne Scheiben, klopft sie mit dem Rücken des Hackmessers ganz mürbe, thut sie in eine Kachel, ein kleines Stückchen Butter dazu und läßt sie so mit etwas Salz und so viel Wasser, daß es über das Fleisch geht, auf Kohlen langsam dünsten.

Nro. 44. Rindfleisch mit Majoranbrühe.

Man kocht das Fleisch, wie gewöhnlich, weich, hebt es etwa ½ Stunde vor dem Anrichten heraus, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, röstet ein bischen Mehl, gibt es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer in die Brühe, thut etwas trockenen, geriebenen Majoran hinzu und läßt es stark aufsieden.

Nro. 45. Rindfleisch mit Mark.

Man kocht ein Stück Rindfleisch wie gewöhnlich; hackt dann etwas Rindsmark ganz fein, kocht es mit geriebenem Brode, einem Stückchen Butter oder Fett, Korinthen, Muskatblumen und etwas Fleischbrühe durch und gibt es über das Fleisch.

Nro. 46. Rindfleisch auf moskowitische Art.

Man siedet ein gutes Stück Rindfleisch von der Brust, wie gewöhnlich, weich, thut auch die dazu gehörigen Wurzeln, 3 ganze Zwiebel mit Gewürznelken gespickt, ein wenig Muskatblüthe und 1 Lorbeerblatt dazu. Hernach setzt man es auf Kohlen, gibt 5 Maas süßen Rahm nebst etwas Bouillon (Fleischbrühe) daran, und läßt es so lange sieden, bis das Fleisch lind ist, und von der Bouillon und dem Rahme nur noch 3 Finger hoch übrig bleibt, dann richtet man es an, gießt die Sauce darüber und garnirt es mit Peterling.

Nro. 47. Rindfleisch, Mürbbraten, gedünstet.

Man zieht dem Mürbbraten (Schlachtbraten) die Haut ab, spickt ihn, belegt den Boden einer Casserolle mit Speck, etwas Nierenfett und zuletzt mit gehackten Chalottenzwiebeln, legt den Mürbbraten darauf, deckt es fest zu und läßt ihn auf gelindem Feuer langsam dünsten, wendet ihn aber zuweilen um, und gießt, wenn die Brühe zu kurz wird, etwas Fleischbrühe oder Wasser zu und läßt ihn so gahr werden. Dann röstet man Mehl und fein gehackte Zwiebeln im Butter braun, thut gute Fleischbrühe, eingeweichte Trüffeln, gekochte Morcheln und eingemachte Champignons dazu und thut zuletzt Citronensaft, und wenn es nöthig ist, Salz daran.

Nro. 48. Rindfleisch im Ofen.

Man nimmt ein fettes Stück vom Brustkern, siedet es, wie gewöhnlich, weich, legt es in eine Schüssel, putzt es ab, schneidet die Fette in der Mitte von einander, doch so, daß es nicht ganz zerfällt und die andere Hälfte bedeckt ist; hierauf wird es mit Pfeffer, Salz, klein geschnittenem Peterling, Chalottenzwiebeln und mit Mutschelmehl bestreut, mit Fett oder Butter begossen, thut es dann in eine Tortenpfanne oder in den heißen Ofen und läßt es schön gelb werden. Wenn man es auf den Tisch gibt, so garnirt man es mit Peterling; auch kann man Chalottenzwiebel oder Kapern in die Sauce thun.

Nro. 49. Rindfleisch mit Parmesankäse.

Man kocht ein Stück Rindfleisch, wie gewöhnlich, legt

es dann in eine Schüssel, reibt etwas Parmesankäse, belegt das Fleisch dick damit und gießt etwas fette Bouillon dazu.

Nro. 50. Rindfleisch mit Peterling.

Man siedet das Rindfleisch, wie gewöhnlich; wascht Peterlingwurzeln und Kraut, schneidet und schabt sie fein und schüttet sie zu dem Fleisch in die Brühe, kocht es noch eine Stunde damit, und richtet es an. Man kann auch den gehackten und geschabten Peterling erst in Fleischbrühe abkochen, durch einen Durchschlag gießen, mit Butter, Cardemonen, Ingwer und Pfeffer durchkochen und über das gekochte Fleisch als Brühe gießen.

Nro. 51. Rindfleisch auf polnische Art.

Man schneidet ein Stück Fleisch vom Hinterstück in Hand lange und eben so breite Stücke, klopft sie mürbe, kerbt sie etwas ein, kehrt sie in Mehl um, läßt sie in heissem Butter auf beiden Seiten schön hellbraun braten, legt sie dann in eine Casserolle, thut gröblich geschnittene Zwiebeln, ein paar Zehen Knoblauch, Citronenschale, Lorbeerblätter, Salz, Fleischbrühe oder auch Wasser, und ein gutes Theil Weinessig dazu und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer weich kochen. Ehe man anrichtet thut man ein wenig gestoßenen Pfeffer, ein paar Nelken und etwas sauren Rahm hinzu und rührt es recht untereinander.

Nro. 52. Rindfleisch mit Quitten.

Man kocht das Rindfleisch, wie gewöhnlich. Hierauf schält man einige Quitten, schneidet sie in Stücke und kocht sie im Wasser weich; dann wird das Wasser abgegossen und das Uebrige durch einen Durchschlag getrieben; nun gießt man 1 Schoppen rothen Wein und etwas kochendes Wasser hinzu, wirft ein Stückchen Butter, fein geschnittene Citronenschale und Zucker hinein, rührt alles auf dem Feuer, bis es kocht, zieht es mit 4 Eierdottern ab und gießt die Sauce über das Fleisch.

Nro. 53. Rindfleich-Rollade.

Man nimmt das weiche Bauchstück von Rind- oder Ochsenfleisch, zieht die Haut davon ab, breitet es dann auf

einem Brett aus, reibt es mit Salz und Salpeter gut ein, bestreut es mit Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern, belegt es mit in dünne Scheibchen geschnittenem Speck, rollt es nun zusammen, bindet es mit Bindfaden recht fest, daß es wie eine Rolle beisammen bleibt, und legt hierauf die Rollade in den Pöckel. Nach einigen Wochen nimmt man sie heraus, setzt sie mit Wasser, Zwiebeln, Wurzeln und einem Schoppen Essig zu und läßt sie langsam weich kochen. Nach dem Kochen preßt man alles Wasser heraus, legt die Rollade dann auf eine Platte und garnirt sie mit frischem Peterling, oder man schneidet sie in Scheiben, gibt sie mit einer beliebigen sauren Sauce, oder kalt mit Essig, Oel, Pfeffer, Schnittlauch oder Peterling zu Tische. Auch kann man sie als Beilage auf Gemüße geben.

Wenn man es bald haben will, so kann man das Fleisch auch nur mit Salz und Salpeter eingerieben, ein paar Tage liegen lassen, dann abwaschen und im Uebrigen gleich verfahren; nur thut man beim Sieden etwas Salz in das Wasser.

Nro. 54. Rindfleisch mit großen Rosinen.

Wenn das Fleisch, wie gewöhnlich, gekocht ist, so werden, nach Verhältniß desselben, einige Hände voll große Rosinen, mit etwas Essig, einigen geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer- und neuen Gewürzkörnern, ein paar gestoßenen Nelken, trocknen Pilzen, etwas Thymian, Citronenscheibchen, fein gehackten Citronenschalen, Lorbeerblättern und braun geröstetem Mehl hinzu gethan und damit aufgekocht. Die Brühe darf aber nicht zu dünne gemacht werden.

Nro. 55. Rosinenfleisch.

Man nimmt ¼ oder ½ Pfund Rosinen, je nach dem man viel oder wenig braucht, liest und wascht sie sauber aus und läßt sie mit so viel Wasser, bis sie davon bedeckt sind, kochen. Wenn sie bald weich sind, thut man einige Citronenscheiben, 1 oder 2 Glas rothen Wein und ein Stückchen Zucker dazu und läßt sie dann vollends weich kochen. Indeß wird in einer Casserolle ein Kochlöffel voll Mehl im Butter schön braun geröstet, löscht es mit halb Weinessig und halb Wasser oder Fleischbrühe ab, thut die

gekochten Rosinen, ein Stückchen Zucker und ein wenig Salz dazu. Wenn man glaubt, nicht genug Sauce zu haben, so gießt man noch etwas rothen Wein dazu. Nachdem die Sauce gekocht hat, legt man das gekochte Rindfleisch darein, und läßt es zugedeckt noch eine Weile kochen.

Nro. 56. Rost-Boeuf.

Man nimmt 7 bis 8 Pfund Ochsenfleisch von der sogenannten Spickschooß, klopft es gut, macht mit einem Messer Oeffnungen und steckt halb Fingers dicke Stückchen Speck hinein, welche aber zuvor in Pfeffer, Salz und Nelken umgekehrt werden müssen. Dann wird der Braten mit Salz und Pfeffer eingerieben, in eine Kachel gelegt, einige ganze Zwiebel, Lorbeerblätter, Citronenrädchen, ganze Nelken, ein wenig Rosmarin und Thymian und etwas Wasser dazu gethan, und so langsam gebraten, daß es recht saftig bleibt. Es können geröstete oder nachfolgende Erdbirnen dazu gegeben werden: Man schält kleine, im Wasser gar gekochte Erdbirnen, bratet sie im Butter ab, schüttet sie dann in eine andere Kachel, gibt einige Löffel voll braun geröstetes Mehl, etwas Fleischbrühe, nebst Gewürz; Citronenschale und Saft daran, und kocht es zu einer guten Brühe, der man von der Bratensauce etwas zugesetzt. Wenn man den Braten anrichtet, garnirt man ihn mit den Erdbirnen und gibt die Sauce besonders dazu.

Nro. 57. Rindfleisch-Rouleten.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch, ohne Knochen, schneidet dünne Scheiben davon, klopft und würzt sie auf der einen Seite, thut ausgewässerte, gehackte Sardellen und Zwiebeln, Basilikum, Pfeffer, Muskatblüthe und ein wenig Salz hinzu, schneidet nach der Größe des Fleisches, aber so dünn als möglich, Scheiben von Speck, legt sie auf die gewürzte Seite, rollt jedes Stück so auf, daß der Speck inwendig kommt, umwindet die Rolle mit Bindfaden oder Zwirn, setzt eine Pfanne mit Butter und einigen Lorbeerblättern aufs Feuer, legt die Rouleten neben einander, läßt sie hellbraun werden, nimmt sie dann heraus, rührt etwas Butter, röstet es darin, gießt dann Bouillon oder braune Jus und ein Glas rothen Wein dazu, thut einige Gewürznelken und Citronenschalen daran,

macht den Zwirn los und läßt sie vollends darin gar kochen.

Nro. 58. Rindfleisch mit gelben Rüben.

Man kocht ein gutes Stück Rindfleisch von der Brust, wie gewöhnlich weich; thut dann länglich geschnittene gelbe Rüben in eine Casserolle und gießt gute Fleischbrühe daran. Sind die Rüben weich, so wird etwas Mehl und schwarzes, geriebenes Brod im Butter geröstet, kleingeschnittene Zwiebel und Peterling darin gedämpft, die gelbe Rüben nebst Gewürz darein gethan. Wenn es zusammen noch ein wenig gekocht hat, wird das Fleisch angerichtet und die Brühe mit den gelben Rüben darüber gegossen.

Nro. 59. Rindfleisch, kalt, auf russische Art.

Vom Hinterstück, das aber in die Dicke gebauen seyn muß, nimmt man 3 Pfund, klopft es stark und siedet es, wie gewöhnlich; dann schneidet man es in dünne Stückchen in der Rundung, legt sie in die Brühe und läßt sie erkalten. Kurze Zeit vor dem Anrichten hackt man Zwiebel, Peterling und ½ Pfund Sardellen klein, nimmt dies, nebst dem Gelben von 3 hartgesottenen Eiern in Mörser und stoßt es zusammen, daß es eine taigartige Masse gibt, rührt dann dieselbe mit 4 Löffel voll Baumöl, etwas Essig, Salz und Pfeffer an, legt die Fleischstückchen auf eine Platte und richtet die Sauce darüber an. Man kann auch die kleingeschnittene Schale von einer Citrone darauf streuen und den Saft dazu nehmen.

Nro. 60. Rindfleisch mit Sauce-Haschis.

Man kocht ein gutes, schönes Stück Rindfleisch mit halb Wein, Essig und Wasser gar, thut ganzes Gewürz und feine Kräuter dazu, läßt es damit durchkochen und richtet es mit der sogenannten Sauce-Haschis (Nro. 16.) an.

Nro. 61. Rindfleich-Schlachtbraten.

Wenn der Schlachtbraten gehäutelt und gespickt ist, wird er 1 bis 2 Tage in Essig gelegt. Dann wird Butter oder Schmalz in eine Kachel gethan und der Braten, wenn er mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben

ist, auf beiden Seiten darin gelb gemacht; dann gießt man von der Beize und etwas Fleischbrühe daran. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird ein wenig Mehl darau geröstet, 1 Lorbeerblatt, 2 Rädchen Citronen und 1 Zwiebel darein gethan; hierauf läßt man ihn kochen, bis er vollends weich ist. Vor dem Anrichten treibt man die Sauçe durch ein Sieb, thut einige Löffel voll sauren Rahm daran, läßt es noch ein bischen mit anziehen und richtet sie dann über den Braten an oder gibt sie in einem Saucière besonders zu Tische.

Nro. 62. Rindfleisch mit Senf.

Wenn das Rindfleisch halb gekocht ist, schneidet man Basilikum, Bertram, Thymian, Chalotten, Peterling, Zwiebel und Kapern klein, dämpft sie mit frischer Butter in einem Geschirr, worein man auch das Fleisch legt, welches man salzt, würzt und dünsten läßt. Dann gießt man Fleischbrühe daran, daß es eine ordentliche Sauçe gibt, und läßt es noch ein wenig kochen. Vor dem Anrichten thut man einen Eßlöffel voll Senf, etwas Essig und Citronensaft daran.

Nro. 63. Rindfleisch-Stockade.

Man klopft ein gutes Stück Rindfleisch vom Ziemer, hackt Sardellen, etwas Knoblauch und feine Kräuter klein sticht Löcher in das Fleisch, steckt von dem Gehackten hinein, salzt das Fleisch, thut in eine Casserolle ein paar Stücke Speck, ein Stück Schinken, 4 kleine Zwiebel, gelbe Rüben, Zellerich, Peterling, eine in Scheiben geschnittene Pomeranze, die man mit beliebigem Gewürz vermischt, und 3 bis 4 Schnitten gebähtes Brod dazu, schüttet ½ Maas rothen Wein und 1 Schoppen guten Essig darauf, deckt es gut zu und verklebt die Casserolle mit schwarzem Brodtaig, stellt sie auf Kohlen, läßt sie 6 Stunden lang gemächlich dämpfen, nimmt dann das Fleisch heraus, schlägt die Sauçe durch ein Sieb, schöpft das überflüssige Fett ab, läßt es noch einmal aufkochen und gibt es zur Tafel.

Nro. 64. Rindfleisch mit Wein.

Man nimmt hiezu ein Stück Oberschale oder Brust,

salzt es, bestreut es mit etwas gestoßenen Nelken, Cardemonen und Muskatblüthen, belegt es mit Lorbeerblättern, gießt Wein darauf und läßt es ein paar Tage an einem kalten Ort darin liegen, wendet es aber während der Zeit einigemal um. Alsdann salzt man es noch ein bischen, setzt es zu und läßt es dämpfen, bis es weich ist; hierauf wird etwas trocken gebranntes Mehl mit ein bischen von der Brühe angerührt und nebst einer in Scheiben geschnittenen Citrone dazu gethan. Ist das Fleisch hiermit aufgekocht, so wird es angerichtet. Die Lorbeerblätter und Citronen kommen darauf. Den Rand der Schüssel belegt man mit frischen Citronen und Lorbeerblättern und gießt die Sauce über das Fleisch.

Nro. 65. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man haut ein großes Stück Rindfleisch von der Rippe in Stücke, wäscht sie rein, setzt sie in einem geräumigen Topfe mit Wasser und Salz aufs Feuer, schäumt sie gut ab und kocht sie mit gehörigem Gewürz, ganz grünen Zwiebeln und etwas grünen Majoran, gute zwei Fingerbreit ein, verklebt den Topf mit einem Deckel und setzt ihn so an das Feuer, daß er nur allmählig kocht. Merkt man, daß es bald eingekocht ist, so macht man den Deckel auf, schöpft das Fett ab, thut eine Handvoll geriebene Semmel und Citronenscheiben daran, kocht es noch einmal damit auf und richtet es dann an.

Nro. 66. Rindfleisch auf Wildbrät Art.

Man reibt frisches Rindfleisch mit Salz gut ein, und beizt es mit halb gestoßenen Wachholderbeeren in guten Essig ein. So kann man es dann mit Wildbrät in der Sauce oder gebraten machen. Zur Sauce nimmt man geriebenes, im Schmalz geröstetes Brod, etwas Essig, halbgestoßene Wachholderbeere, Ingwer, Pfeffer, etwas Fleischbrühe oder Wasser und läßt es noch eine Zeitlang kochen. Dergleichen gebeiztes Rindfleisch ist auch in Pasteten zu gebrauchen.

Nro. 67. Rindfleisch in einer Zwiebelbrühe.

Man siedet ein gutes Stück Rindfleisch, aber nicht

zu weich, läßt die Brühe wohl davon ablaufen, legt das Fleisch auf den Rost und bratet es schön ab; indeß röstet man eine gute Hand voll klein gehackte Zwiebel im Schmalz oder Butter schön gelb, gießt Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, läßt es noch einmal aufsieden und richtet sie alsdann über das Fleisch an.

Nro. 68. Rinds-Brust.

Man nimmt eine von den Knochen abgelößte Rindsbrust (Henkelstück), legt sie einen Tag in Wasser, daß sie ganz bedeckt, wendet sie bisweilen um, legt sie dann in einen Topf, und gießt frisches Wasser, Wein und so viel Essig dazu, als nöthig ist, sie zu bedecken. So läßt man sie noch 24 Stunden stehen und trocknet sie nun mit einem leinenen Tuche wohl ab. Hierauf stößt man in gleicher Portion: Muskatnuß, Nelken, Ingwer, Zimmt und Muskatblumen, vermengt dieß mit einer Hand voll Salz, würzt das Fleisch damit, rollt dann dasselbe zusammen, bindet es mit Bindfaden und kocht es mit Traubensaft, weißem Wein, Zimmt, langem Pfeffer, Citronenscheiben, Muskatnuß, einem ganzen Zwiebel, Peterling, Lorbeerblättern, Basilikum und Salz weich. Man richtet es — warm oder kalt — mit Senf an.

Nro. 69. Rindsbrust à la Royale.

Man spickt die Rindsbrust mit Speck, Muskatblüthe, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblättern und Rosmarin, thut sie nebst klein gehacktem Ochsenmark, in einen Kessel, macht ihn fest zu und läßt es eine Nacht auf Kohlen schwitzen, damit es recht mürbe wird. Eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Bruststück aus dem Kessel, legt es in eine runde Casserolle, gießt Fleischbrühe und 1 Maas rothen Wein daran und läßt es so bis zum Anrichten kochen. Indeß siedet man Kalbsbrieschen, Niern und Hühnerlebern ein wenig, daß sie nur steif werden, schneidet sie in kleine Stücke oder dünne Scheiben, steckt sie auf kleine Spieße, kehrt sie im Butter um, bestreut sie mit geriebenem Brod und bratet sie auf dem Roste. Beim Anrichten steckt man sie auf der Brust herum.

Nro. 70. Rinds-Gaumen.

Man kocht denselben zunächst ganz weich, zieht ihn aus der Brühe, läßt ihn erkalten, schneidet hierauf die einzelnen Theile desselben nach Belieben in kleine Stücke, thut diese in eine Casserolle und gibt sie an Ragouts von Morcheln, Schwämme, Trüffeln ꝛc. Sind sie gahr, so rührt man sie mit Coulis und Eiern durch und gibt gute Jus und Citronensaft darauf.

Nro. 71. Rindshirn schmackhaft zu braten.

Man nimmt 2 oder 3 Rindshirn und kocht sie im Wasser mit Gewürz ab. Sind sie halb gahr, so nimmt man sie heraus, schneidet sie in Würfel, wendet diese in verklopften Eiern um, bestreut sie mit fein gestoßenen Zwieback und backt sie in einer Tortenpfanne. Beim Anrichten thut man reichlich Citronensaft daran und belegt sie mit Citronenrädchen. Man kann sie zu Karviol, gelben Rüben, Spargeln u. dgl. geben.

Nro. 72. Rinds-Kaldaunen (Kuttelfleck).

Man salzt die mit Fleiß gereinigten Kaldaunen zuerst ein, schneidet sie, wenn man sie kochen will, in Stücke, setzt sie mit Wasser aufs Feuer, läßt sie 6 Stunden kochen, putzt sie rein ab und schneidet sie in kleine Stückchen. Man kocht kleine gelbe Rüben dazu und läßt sie mit diesen noch ½ Stunde dünsten.

Oder: Man verklopft einige Eier, kehrt sie darin um, bestreut sie mit Mehl, backt sie im heißen Butter und gibt sie mit einer Senffauce.

Nro. 73. Rinds-Kaldaunen in saurer Brühe.

Wenn die Kuttelflecke im Salzwasser weich gekocht und geschnitten sind, werden in einem Stück Butter 2 Kochlöffel voll Mehl schön braun geröstet, dann klein geschnittene Zwiebel darin gedämpft und mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht; thut etwas Pfeffer, ein paar Nelken, 1 Lorbeerblatt, ein bischen Citronenschale und Essig, bis es sauer genug ist, dazu, und läßt es kochen. Wenn es kocht thut man die Kuttelfleck darein, läßt sie noch eine Weile mitkochen und richtet sie alsdann an. Man kann sie Mittags oder Abends geben.

Nro. 74. Rinds-Kopf.

Wenn der Ochs oder das Rind geschlachtet ist und recht ausgeblutet hat, schneidet man den Kopf mit einem langen Nacken und Haut und Haaren ab. Will man ihn schwarz haben, so brennt man ihn mit einem glühenden Eisen ab, wäscht ihn hierauf mit heißem Wasser nach, putzt ihn wohl ab, kocht ihn dann in halb Wein, halb Wasser, Essig, Salz, feinem Gewürz, Wachholderbeeren und allerhand feinen Küchenkräutern weich, läßt ihn in der Sauçe erkalten und richtet ihn wie einen wilden Schweinskopf an.

Nro. 75. Rinds-Krähe, gefüllte.

Man nimmt eine Rindskrähe, durchbricht sie oder läßt sie vom Metzger durchbrechen, weicht hierauf ein paar Wecken in Wasser ein, drückt sie dann fest aus und dämpft sie mit gehacktem Peterling und Zwiebeln in einem Stückchen Butter, gibt etwas Salz und Pfeffer oder Muskatnuß, nebst klein geschnittenem Schnittlauch, darein, und rührt es mit 3 bis 4 Eiern an, füllt die Krähe damit, näht sie zu und siedet sie wie gewöhnliches Rindfleisch. Wenn sie fertig ist, wird sie herausgenommen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Butter schön gelb gebraten. Man gibt sie zu Gemüß, wie gelbe Rüben ꝛc., oder verspeißt sie mit Salat. Die Brühe wird zu Suppe und Gemüß benützt.

Nro. 76. Rindsmagen.

Man kocht den reingemachten Rinds- oder Ochsenmagen erst eine Weile in Wasser und Salz, kühlt ihn aus, rührt alsdann kleingeschnittenen Speck, Peterling, Mark, geriebenes Brod und Gewürz mit Eierweiß und Rahm an, wenn alles gut verrührt ist, füllt man den Magen damit, nähet ihn zu, bratet ihn erst halb in Ochsenfett und zuletzt noch eine gute Weile in der ersten Brühe.

Nro. 77. Rindsnieren zu braten.

Man kocht die Rindsnieren zuerst kurz in Fleischbrühe, schneidet sie dann in dünne längliche Stückchen, mischt

klein geschnittene Zwiebeln, Muskatblumen und Pfeffer untereinander, bestreut sie damit, röstet oder bratet sie in heißem Butter und gibt sie warm. Man kann nach Belieben auch eine Austernsauçe darüber geben.

Nro. 78. Rindszunge, grüne (frische).

Man schneidet ziemlich dicke Stückchen Speck, kehrt sie in Salz, Pfeffer und klein gehacktem Peterling um, spickt die Zunge, besonders am dicken Theile, damit, legt sie in eine lange Casserolle, in welche man zuerst ein Stück Speck legt, gießt einen starken Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, bis es darüber geht; gelbe Rüben, Zwiebel, Peterling, Gewürznelken, Pfeffer und Salz dazu, stellt es auf ein schwaches Feuer, einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es so 4 bis 5 Stunden unaufhörlich kochen. Zu einer guten Sauçe verdämpft man einige Stücke Kalbfleisch im Butter und 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl, bis Letzteres schön braun ist, löscht es mit der Brühe, worin die Zunge gekocht worden ist, ab, und läßt es kochen. Alsdann treibt man sie durch, thut klein gehackte Citronenschale, Essig, Kapern und Nelken darein, läßt sie noch ein wenig damit aufkochen und richtet die Sauçe dann über die Zunge, die geschält und auf eine Platte gelegt worden ist, an.

Nro. 79. Rindszunge mit Aepfelsauçe.

Die Zunge wird weich gekocht und so lange sie noch warm ist, die Haut abgezogen. Man schält Aepfel, schneidet die Kernhäuser heraus und kocht die zerschnittenen Aepfel mit etwas Wasser weich; dann treibt man sie durch einen Durchschlag, gießt Wein hinzu, thut geschnittene Citronenschale, gestoßenen Zimmt und Zucker hinein und läßt es noch etwas kochen. Diese Brühe, welche aber nicht zu dünne seyn darf, wird hernach über die abgekochte und in die Länge geschnittene Zunge angerichtet.

Nro. 80. Rindszunge in einer braunen Sauçe.

Man thut die Zunge in ein beliebiges Geschirr, gießt 1 Schoppen Essig, etwas Wasser oder Fleischbrühe hinzu, daß es über die Zunge geht, thut grüne Zwiebelröhrchen, einen Zwiebel, Gewürznelken, Pfeffer und Salz dazu und

läßt es 4 bis 5 Stunden kochen. Dann röstet man einige Kochlöffel voll Mehl im Butter schön braun, dämpft etwas klein geschnittene Zwiebel darin und löscht sie mit der Brühe, worin die Zunge gesotten wurde, ab; wenn sie zu dick oder scharf seyn sollte, wird sie mit Fleischbrühe oder Wasser verdünnt; dann thut man Kapern oder klein geschnittene Essig-Kukummerchen darein und läßt sie kochen. Man kann auch Peterling oder Sauerampfer, die man zuvor einige Zeit in siedendem Wasser gehabt hat, durch ein Tuch treiben und die daraus gewonnene Brühe an die Sauce rühren; sie wird dadurch grün und schmackhaft.

Nro. 81. Gefüllte Rindszunge.

Die Zunge wird weich gekocht, geschält und der Länge nach von einander geschnitten. Dann schneidet man das Fleisch heraus, hackt es, vermischt es mit Eiern, kleinen Rosinen, gehacktem Peterling, gestoßener Muskatblüthe und geriebener Semmel, rührt dies alles recht durcheinander und füllt es wieder in die ausgeschnittene Zunge. Hierauf bestreicht man die Tortenpfanne mit Butter, legt die Zunge hinein, bestreicht sie selbst oft mit zerlassenem Butter und bratet sie schön. Man gibt die gleiche Sauce, wie bei der gerösteten Zunge dazu und legt die Stückchen darauf.

Nro. 82. Gerösteté Rindszunge.

Die Zunge wird gesotten, und wenn sie weich ist, warm die Haut abgezogen; dann zerschneidet man sie der Länge nach, wendet sie im Mehl um, läßt in einer Kachel Butter zergehen, legt die Zunge darein und röstet sie auf beiden Seiten schön braun; dann wird sie in eine Casserolle gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, etwas Muskatblüthe, Pfeffer, Nelken, einige gewässerte und klein gehackte Sardellen, Kapern und Citronenschalen dazu gethan. Nun läßt man sie gehörig kochen und gibt sie dann zu Tische.

Nro. 83. Ochsenzunge, gespickte, gebratene.

Man siedet die Zunge ab, häutelt und spickt sie dann mit fein geschnittenem Speck und Citronenschalen, bestreicht

sie mit zerlassenem Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl oder geriebenem Brod, legt sie auf den Rost und träufelt sie während dem Braten mit Citronensaft. Wenn sie geröstet ist, gibt man sie mit Sardellensauce zu Tisch. Man kann sie aber so für sich als Beilage zum Gemüß geben.

Nro. 84. Rindszunge mit Hagebutten.

Wenn die Zunge gesotten und geschält ist, wird sie in der Mitte von einander geschnitten. Dann läßt man ungefähr eine Handvoll Hägen weich kochen, treibt sie dernach durch, thut etwas Fleischbrühe, ein Glas weißen Wein, einen Löffel voll Essig, etwas Citronenscheibchen, gestoßene Nelken und Zucker dazu, läßt sie mit einem Stücke Butter aufkochen und richtet sie über die Zunge an.

Nro. 85. Ochsenzunge in einer Häringssauce.

Man siedet eine grüne (frische) Ochsenzunge im Salzwasser, und wenn sie weich ist, wird sie geschält und der Länge nach von einander geschnitten, auf die Platte gelegt. Zur Sauce röstet man in Jusfett oder Butter Mehl schön hellbraun, dämpft klein gehackte Häringe, Zwiebel und Peterling darin, gießt alsdann 1 Schoppen Wein, etwas Essig, Citronensaft und Fleischbrühe daran, thut einige Lorbeerblätter und Citronenschalen darein und läßt es kochen, dann richtet man sie über die Zunge an.

Nro. 86. Rindszunge mit Himbeeressig.

Die Zunge wird, wie gewöhnlich, gekocht, dann röstet man einen Löffel voll Mehl hellgelb im Butter und gießt ½ Maas Himbeeressig daran. Ist schon Zucker bei dem Himbeeressig, so gibt man keinen weiter daran, ausserdem aber muß der Essig mit Zucker versüßt werden. Ist die Zunge weich und geschält, so wird sie der Länge nach in 4 Theile geschnitten und die Sauce darüber gegossen. Man kann auch eine Kirschensauce von frischen Kirschen und von Kirschensaft daran machen. Doch muß, wenn sie zu süß ist, etwas Essig daran gegossen werden.

Nro. 87. Rindszunge, eine grüne, in Olivensauce.

Man siedet die Zunge weich, schneidet sie in der Länge

von einander, bestreicht sie ein wenig mit Butter, bestrent sie mit Pfeffer und Salz, legt sie auf den Rost und läßt sie schön gelb werden. Hernach macht man folgende Sauçe: Man hackt 2 Sardellen und von einer Citrone das Mark klein, schneidet die Schale von einer Citrone langlecht, und von 4 Loth Oliven die Steine heraus; zerläßt hernach ¼ Pfund Butter in einer Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, thut das Geschnittene dazu und röstet es auch noch ein bischen mit, gießt dann 2 bis 3 Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, legt die gebratene Zunge darein, gibt etwas Muskatblüthe dazu und läßt es eine gute halbe Stunde kochen. Sodann richtet man es auf eine Platte so an, daß die Oliven auf die Zunge zu liegen kommen, und garnirt sie mit Peterling und Citronenrädchen.

Nro. 88. Zunge, grüne (frische), in einer Sardellen-Sauç.

Die Zunge wird im Salzwasser weich gesotten, dann geschält und auf eine Platte gelegt und folgende Sauçe darüber angerichtet: In einer Kachel zerläßt man ein Stück Butter, thut ein paar Kochlöffel voll weiß Mehl und eben so viel Mutschelmehl darein und röstet es schön gelb, hackt Zwiebel, Peterling, Sardellen und Speck fein, dämpft es darin und löscht es dann mit Wasser ab, thut Essig, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken, Lorbeerlaub und klein gehackte Citronenschale, auch etwas Citronensaft und Jus dazu und läßt es kochen. Hat man keine Jus, so nimmt man statt Wasser Fleischbrühe; sollte die Sauçe etwas zu hell seyn, so brennt man ein Stückchen Zucker daran.

Nro. 89. Süße Zunge.

Die Zunge wird zuerst weich gesotten, dann wird die dicke Haut davon abgezogen; hierauf zerläßt man ¼ Pfd. Butter in einer Kachel, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, er darf aber ja nicht braun geröstet werden, dann löscht man es mit halb Wasser und halb Wein ab, es ist kein Fehler, wenn man mehr Wein als Wasser dazu nimmt; alsdann werden gewaschene Zibeben und Rosinen, nebst ganzem Zimmt, Zucker und

Citronenschalen nach Gutdünken darein gethan; man läßt die Sauce so lange kochen, bis man den Wein nicht mehr riecht, dann ist es fertig; die Zunge darf aber nicht länger als ¼ Stunde in der Sauce kochen.

Nro. 90. Geräucherte Rindszunge.

Die Zunge wird eine Nacht über in lauem Wasser eingewässert, dann abgewaschen und im Wasser weich gekocht. Hierauf wird sie in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, runde Scheibchen davon geschnitten und Senf dabei vorgesetzt. Man kann die Zunge aber auch in der Mitte entzwei schneiden, auf die Platte legen und eine Häring- oder Sardellensauce dazu geben.

Saucen und Zugehör zum Rindfleisch.

Nro. 1. Aepfel zum Rindfleisch.

Die Aepfel werden nicht geschält, sondern man sticht blos die Butzen heraus, thut in die Oeffnung Zuckerkandel und Zibeben und läßt sie dann in halb Wasser, halb Wein mit Citronen, Zimmt und Zucker ganz langsam in einer gut verschlossenen Kachel auf Kohlen dünsten.

Oder: Man kann auch die Aepfel in ein wenig heißem Butter verdünsten und dann später etwas Wasser daran thun; auf 13 Stück Aepfel ungefähr 2 bis 3 Löffel Wasser.

Nro. 2. Citronen-Sauce.

Man hackt Peterling, ein paar Zwiebel und ½ Citrone klein, röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel Mehl hellgelb, dämpft das Gehackte darin, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut etwas Muskatblüthe daran, legt das Rindfleisch auch dazu und läßt es ein wenig in der Sauce zusammen kochen. Diese Sauce ist einfach und besonders gut.

Nro. 3. Gerösteté Erdbirnen

Man nimmt gute, kleine Erdbirnen von ziemlich gleicher Größe, schält solche roh, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, vermengt es wohl untereinander und läßt sie eine Zeitlang so marinirt stehen. Dann macht man Butter in einer Casserolle heiß, thut die Erdbirnen darein, deckt sie zu und rüttelt sie fleißig; wenn sie anfangen, rösch zu werden, so bestreut man sie mit etwas feingeschnittenem Peterling und röstet sie vollends schön gelb. Man gibt sie zum Ochsenfleisch, Beef-Steaks, englischen Braten, Rost-Boeuf ꝛc. Auch zu Gemüß, wie Braunkohl, gelbe Rüben u. dgl. können sie gegeben werden.

Nro. 4. Frikasirte Gurken.

Man schneidet sie in 4 Theile, höhlt sie aus, dämpft sie dann mit fein gehackten Zwiebeln und Peterling im Butter, streut Mehl darauf, läßt es ein wenig anziehen und löscht es dann mit Fleischbrühe ab, thut klein geschnittene Citronenschale, Muskatnuß, Pfeffer und Lorbeerlaub dazu und läßt es kochen. Vor dem Anrichten zieht man sie mit Eigelb und Citronensaft ab.

Nro. 5. Gurken-Sauce.

Man schneidet Speck gewürfelt, läßt ihn in einem Rächelchen zergehen, schneidet Gurken, wenn sie geschält sind, in Scheibchen darein, streut Mehl darauf und dämpft sie so lange, bis die Gurken weich sind; dann gießt man Fleischbrühe und ein wenig Jus (Bratenbrühe) daran und läßt sie noch ¼ Stunde kochen; hierauf richtet man sie über das Rindfleisch an. Man kann diese Sauce auch zu Braten, vorzüglich Hammelsbraten, geben.

Nro. 6. Härings-Sauce, kalte.

Man nimmt einen Milchling aus, putzt ihn und thut die Gräthe davon; dann stoßt man ihn in einem Mörser mit 2 bis 3 hartgesottenen Eiern, 1 Borsdorfer- oder Carbanteräpfel, welcher zuvor geschält und von dem Butzen und Kernhaus gereinigt worden ist, ein paar Chalottenzwiebeln und einen kleinen Zwiebel zusammen recht fein, treibt es hernach durch ein Haarsieb oder Tuch, verrührt

hierauf den Milchling wohl, thut das Durchgetriebene mit ein wenig Pfeffer und Provenceöl dazu und rührt es vollends mit einem Eßlöffel voll guten Essig ab.

Nro. 7. Jainschaches zum Rindfleisch und Geflügel.

Dazu wird ein Meerrettigstengel gerieben, von 3 Pomeranzen die Schale abgerieben, der Saft dazu ausgedrückt, 3 bis 4 große Borsdorferäpfel oder Pommes d'Api, auch Carvil rouge können genommen werden, reibt sie auch auf dem Reibeisen, macht dieses alles mit Zucker und Essig an, thut es auf eine Platte und legt das Geflügel darauf und gibt es zum Rindfleisch.

Nro. 8. Meerrettig mit Essig.

Man nimmt guten Meerretig, der nicht holzig ist, schabt und reibt ihn auf dem Reibeisen, thut etwas gestossenen Zucker dazu und rührt ihn dann mit gutem Weinessig an. Auf diese Art ist er am stärksten, aber nicht so beliebt, wie der folgende.

Nro. 9. Meerrettig in der Fleischbrühe.

Wenn der Meerrettig gerieben ist, zerläßt man ein Stück Butter in einem Kächelchen, schweißt ein Kochlöffelchen voll Mehl darin, dämpft den geriebenen Meerrettig ein wenig mit, gießt Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß darein und läßt es ein Bischen kochen. Zu langes Kochen ist nicht gut, er verliert dadurch von seiner Stärke. Man kann auch den Meerrettig, wenn er gerieben ist, mit Butter, Mehl und Gewürz gleich zusammen thun, mit Fleischbrühe anrühren und dann kochen lassen, bis er keinen Mehlgeschmack mehr hat.

Oder: Man reibt so viel Meerrettig, als man für nöthig hält, schält und stoßt im Verhältniß Mandeln dazu, thut Beides mit Ingwer, Pfeffer und Muskatnuß in ein Kächelchen, rührt es mit guter Fleischbrühe an, läßt es aufsieden und gibt es zum Rindfleisch, oder richtet es darüber an.

Nro. 10. Meerrettig in Milch.

Wenn der Meerrettig gerieben ist, thut man ihn in ein Kächelchen, 4 Loth geschälte, zart gestoßene Mandeln, etwas Mutschel-, oder in dessen Ermanglung, fein Mehl dazu, rührt es zuerst mit etwas kalter Milch glatt an, dann gießt man so viel siedende Milch daran, bis es seine gehörige Dicke hat, gibt etwas Zucker darein und läßt es ein wenig kochen. Durch zu langes Kochen gerinnt er.

Nro. 11. Meerrettig, russischer.

Man schält und reibt gesottene, kalte Erdbirnen, thut etwas Pfeffer, Salz und klein geschnittenen Schnittlauch dazu und rührt es mit einem Eßlöffel voll Essig an, daß es in der Dicke wie ein Mus ist.

Nro 12. Peterling-Sauce.

Man hackt Peterling, eine Hand voll Kapern und ein paar Citronenrädchen klein; dann röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl im Butter schön hellgelb, dämpft das Gehackte darin, thut etwas Muskatnuß daran, löscht es mit Fleischbrühe ab und läßt es kochen. Man richtet es über das Rindfleisch an, oder gibt es besonders dazu.

Nro. 13. Gelbe-Rüben-Sauce.

Man schabt und schneidet die gelben Rüben länglich, setzt sie mit etwas Essig, einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken zu, läßt sie weich sieden und röstet dann in einem Stückchen Butter ein bischen Mehl hellgelb, dämpft etwas gehackte Zwiebel darin, thut die gelben Rüben mit ihrer Brühe daran und läßt sie noch ein wenig mit kochen.

Nro. 14. Sardellen-Sauce.

Man schweißt einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, dämpft klein geschnittenen Zwiebel darin, rührt es mit guter Fleischbrühe glatt, thut Lorbeerlaub und Citronenschale dazu und läßt es wohl kochen. Dann nimmt man von 4 hartgesottenen Eiern das Gelbe, stoßt es fein, putzt und schneidet ein paar Sardellen klein, rührt beides in die Sauce und läßt

es noch eine Zeitlang mitkochen. Vor dem Anrichten drückt man den Saft von einer Citrone daran.

Nro. 15. Sardellen-Sauce, kalte.

Es wird recht viel Peterling und etwas Zwiebel, Citronenschale und ½ Pfund Sardellen fein gehackt, dann wird es mit 6 hartgesottenen Eiergelb im Reibstein (Mörser), recht fein verrieben, treibt es durch ein feines Sieb, macht es mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz an. Man gibt sie zu gesottenem kaltem, in Stückchen geschnittenem Rindfleisch oder zu andern passenden Fleisch- oder Fisch-Speisen.

Nro. 16. Sauce-Haschis.

Man hackt etwas frische Champignos, Trüffeln, Mousserons, Zwiebeln und Sardellen, ein jedes besonders; schneidet dann guten Schinken in kleine Würfeln, setzt eine Casserolle mit halbzerlassenem Butter und Speck aufs Feuer; wenn es heiß ist, röstet man etwas Mehl darin, wirft dann die gehackten Zwiebeln und hierauf den geschnittenen Schinken darein; wenn dieses ein wenig geschwitzt hat, thut man die andern gehackten Sachen, ausgenommen die Sardellen, dazu; gibt etwas Bouillon darauf, rührt es wohl durch und läßt es kochen. Wenn die Sauce angerichtet werden soll, legt man die Sardellen hinzu und nach Belieben auch Kapern.

Nro. 17. Sauce, eine gute.

Man wascht, schneidet und stoßt 2 gute Hände voll Peterling im Mörser klein, schlägt das Gelbe von 4 bis 5 Eiern darein, rührt es wohl durcheinander; gießt etwas lau gemachten Wein oder Fleischbrühe darau; doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünn wird, treibt es hernach durch ein Tuch und würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Muskatnuß und Muskatblüthe; läßt es langsam mit einander sieden, rührt es aber beständig, damit es eine schöne Farbe bekommt, und richtet es hernach über das Rindfleisch an.

Nro. 18. Sauce, eine kalte.

Man nimmt Chalottenzwiebel, Peterling, Limonien-

schalen, von welchen das Weiße sauber abgelöst werden muß, ein wenig Basilikum, wenn solcher noch ganz grün ist, auch einen ganzen oder halben Zwiebel; dieses alles schneidet man klein, thut es zusammen in ein Salatiere, auch Pfeffer und Salz daran, rührt es mit gutem Essig an und gibt es mit dem Rindfleisch auf den Tisch.

Nro. 19. Schinken-Sauce.

Man schneidet von abgesottenem Schinken oder anderem geräucherten Schweinefleisch, das nicht zu fett ist, kleine Bröckelchen, eben so von gelben Rüben, Zellerich-, Peterling-Wurzeln und etwas frischem Speck, dämpft dies alles im Butter schön gelb, und deckt es wohl zu; dann gießt man etwas Fleischbrühe daran, aber nur ein wenig, sieht aber fleißig darnach, und wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, treibt man die Sauce durch, schöpft das Fett ab und läßt das Rindfleisch ein wenig darin kochen.

Nro. 20. Sellerie- (Zellerich-) Sauce.

Man putzt und schneidet schöne Zellerichwurzeln zu Scheibchen, thut ein Stückchen Butter in eine Kachel, nebst etwas Mehl, Salz und Muskatblüthe, dann den Zellerich darauf, dann wieder Butter, Mehl, Salz und Muskatblüthe, und läßt es so lange dämpfen, bis es weich ist; nun gießt man Fleischbrühe daran und läßt sie noch ein wenig kochen. Dann richtet man sie über das Rindfleisch an. Man kann diese Sauce auch über gedämpftes Kalbfleisch geben.

Nro. 21. Senf-Sauce.

Man dämpft einen feingehackten Zwiebel im Butter, thut ½ Löffel voll Mehl dazu, wenn es aufsteigt, gießt man einen Schöpflöffel voll Bouillon daran, gibt ein paar Lorbeerblätter, Salz, Citronenscheiben und Zucker darein und läßt es zusammen aufkochen. Nun thut man einen Löffel voll guten Senf hinzu, läßt es damit noch einmal aufkochen und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit ein paar Eiergelb ab. Man richtet sie über Fleisch oder Geflügel an.

Nro. 22. Speck-Sauce.

Man läßt ein Stückchen Butter in einer Kachel zer-

gehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, thut klein geschnittene Speckbröckelchen und Citronenmark dazu und läßt es so lange auf Kohlen, bis der Speck ein wenig zergangen ist, dann gießt man Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Man richtet sie über das Rindfleisch an, oder gibt sie besonders damit zu Tische.

Nro. 23. Trüffeln-Sauce.

Man legt die Trüffeln in warm Wasser, wascht und putzt sie sauber, dann siedet man sie im Wein, nebst ein paar Chalottenzwiebeln, einem Stückchen Schinken, ein wenig Muskatblüthe und einem Lorbeerblatt; röstet hierauf ein wenig Mehl im Butter schön braun, rührt es mit guter Fleischbrühe an; thut Schinken, Zwiebeln und Lorbeerblatt heraus, die Trüffeln mit der übrigen Brühe zusammen, gibt etwas Citronensaft dazu und läßt es kochen. Man kann auch etwas Zucker daran brennen, daß sie eine schöne Farbe bekommt.

Nro 24. Wurzeln-Sauce.

Man schneidet gelbe Rüben, Peterling- und Zellerich-Wurzeln, Lauch, Lorbeerlaub, Zwiebel und Citronenschale in kleine Stückchen, röstet im Butter etwas Mehl gelb, dämpft das Geschnittene darin, gießt ein Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, nebst etwas gestossenem Pfeffer, Nelken und Citronensaft, und läßt es ziemlich lange kochen. Dann richtet man sie über das Fleisch an oder stellt sie besonders dazu auf.

Nro. 25. Weiße Zwiebel-Sauce.

Man schneidet die Zwiebel zu großen, dünnen Rädchen, dämpft sie mit etwas fein gehacktem Peterling im Butter, streut ein wenig Mehl darauf und löscht es mit Fleischbrühe ab, thut Citronenschale, Lorbeerlaub, Muskatnuß und Pfeffer daran, und läßt es kochen. Vor dem Anrichten verrührt man Eierdotter mit Citronensaft und zieht die Sauce damit ab.

Ferner wird als Zugehör zum Rindfleisch gegeben: Bohnensalat, Essig- und Salz-Gurken, Gurkensalat, in

Essig eingemachte Himbeeren, Johannisbeere, Kirschen, Melonen, Pflaumen, Zwetschgen, rothe Rüben, Kressig, kleine und große Rettig, Rettigsalat, Senf ꝛc.

Kleine Pasteten.

Nro. 1. Austern-Pastetchen in Schalen.

Man macht die Austern auf, thut sie aus den Schalen in ein Geschirr, putzt die schönsten Schalen sauber und trocknet sie beim Feuer, dann putzt man die Austern, wie gewöhnlich, läßt frischen Butter zergehen, thut die Austern mit etwas Pfeffer und Citronensaft darein und läßt sie ein wenig dünsten. Alsdann wällt man einen guten Buttertaig schön gleich aus, sticht runde Plättchen, so groß, wie die Austern sind, daraus, aber noch einmal so viel, als es Austernschalen, weil man die Hälfte zu Deckelchen braucht; den übrigen Taig schlägt man wieder zusammen, wällt ihn noch einmal aus und schneidet ihn zu Streifen. Hierauf thut man ein Blättchen in die getrocknete Schale, legt 1 bis 2 Austern darein, einen Rand von Buttertaig herum, gießt auf die Austern einen Löffel voll von der Sauce, in der sie gedünstet, streut ein wenig fein geriebenes Mutschelmehl darauf, gibt das Deckelchen darüber, bestreicht sie mit verklopften Eiern, backt sie in einem heißen Ofen und gibt sie dann mit den Schalen zu Tisch. Man macht in die Deckelchen, ehe man sie bestreicht, mit dem Messer einen Schnitt.

Nro. 2. Austern-Pastetchen, kleine.

Hiezu nimmt man kleine, flache Mödelchen und belegt sie mit geriebenem Buttertaig. Die Austern macht man behutsam auf und läßt den Saft oder das See-Wasser in ein kleines Geschirr laufen. Die Austern werden geputzt und dann in jedes Mödelchen 2 Austern und ein Stückchen von einem verwällten Kalbsbrieschen gethan. An den Austernsaft drückt man den Saft von 1 Citrone, läßt ein

Stückchen frischen Butter zergehen, rührt ihn an den Saft, thut feingehackten Peterling und ein wenig gestoßene Muskatblüthe dazu, rührt es wohl untereinander und gießt an jedes Pastetchen ein Theelöffelchen davon, bestreut es mit Mutschelmehl und backt sie in starker Hitze schnell heraus.

Nro. 3. Pasteten-Brieschen.

Man verwällt ein Brieschen und Euterchen, schneidet sie hernach klein, so wie auch verwällte Morcheln, nebst Zwiebeln und Peterling, nimmt alles zusammen in eine Schüssel, thut Ingwer, Muskatnuß und Salz dazu, und rührt ein bischen Essig oder Wein an und recht gut durch einander. Hierauf bestreicht man kleine Mödelchen mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl und belegt mit Buttertaig, füllt von der gerührten Masse darein, bedeckt sie mit Streifen von Buttertaig, bestreicht sie mit verklopftem Ei und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 4. Brieschen-Pastetchen ohne Buttertaig.

Zu einer großen Platte voll nimmt man Zwiebel, Peterling, einen Häring, ⅛ Pfund Kapern, die Schale von 1 Citrone, 1 Lorbeerlaub und 3 verwällte Brieschen; dies alles wird fein gehackt, im Butter gedämpft, mit 1 Schoppen Wein abgelöscht; dann läßt man es dick einkochen, thut den Saft von einer Citrone dazu, bestreicht hierauf kleine Mödelchen mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl, füllt die Masse darein und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 5. Brieschen-Ragout-Pastetchen.

Man macht von einem guten Buttertaig kleine Pastetchen, füllt sie mit Papier aus, daß sie in der Mitte hohl bleiben und backt sie leer. Hierauf macht man folgende Fülle dazu: man siedet 2 Brieschen und 2 Euterchen im Wasser ¼ Stunde und schneidet sie dann klein gewürfelt, verdämpft sie in einer Kachel mit klein gehacktem Zwiebel und Peterling, streut einen Kochlöffel voll Mehl darauf, mengt es gut untereinander, löscht es dann mit einem Glas Wein und etwas Fleischbrühe ab und läßt es so lange kochen, bis es dicklecht ist, gibt Salz und Muskatnuß darein, verrührt 3 Eierdotter mit ein wenig Wasser und thut es

nebst dem Saft von einer Citrone daran, läßt es aber nicht mehr kochen, füllt die Pastetchen damit und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 6. Brieschen-Ragout zu Pastetchen.

Zu ungefähr 8 Pastetchen nimmt man 1 Brieschen und 1 Euterchen, verwällt, putzt und schneidet sie dann klein gewürfelt, läßt ¼ Pf. Butter zergehen, dämpft sie mit klein gehacktem Zwiebel, Peterling, abgesottenen Morcheln und etwas Mehl, löscht es dann mit ein bischen Fleischbrühe ab, thut einen kleinen, mit Nelken gespickten Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Citronenrädchen darein und läßt es ein wenig kochen. Man kann auch ein Ei hart sieden und klein geschnitten darunter mengen. Die Pastetchen werden, wie gewöhnlich, von Buttertaig gemacht und dann mit diesem Ragout gefüllt.

Nro. 7. Fleisch-Pastetchen, gehackte.

Man hackt übrig gebliebenes Fleisch, einen Häring, Kapern, 1 Lorbeerlaub, die Schale und Mark von einer Citrone, Zwiebel und Peterling zusammen recht klein, dämpft es in einem Stückchen Butter, löscht es mit Wein und Essig ab, läßt es ein bischen kochen, würzt es mit Pfeffer und Muskatnuß ab. Belegt hierauf die mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Mödelchen mit gutem Buttertaig, füllt sie dann mit dem Gedämpften und gibt ein Deckelchen von gutem Buttertaig darauf, bestreicht sie mit Eiern und backt sie im Ofen.

Nro. 8. Fleisch-Pastetchen, gute.

½ Pfund Schweinfleisch, ¼ Pfund Speck, 1 kleiner Zwiebel, ½ Citrone, ein kleines Stückchen Häring, 1 Loth Kapern, etwas Peterling wird fein gehackt, Pfeffer und Salz daran gethan und alles zusammen ein wenig gedämpft; dann läßt man es erkalten, verrührt es hernach mit ein paar Eiern, macht von gutem Buttertaig kleine Pastetchen, wie gewöhnlich, füllt sie von der Masse und backt sie im Ofen.

Nro. 9. Fleisch-Pastetchen, kleine.

Man macht einen guten Buttertaig, wie gewöhnlich,

wällt ihn aber einmal weniger aus, belegt dann kleine, mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen damit. Hierauf hackt man Kalbsbraten, Zwiebel, Peterling, Sardellen, Kapern, die Schale und das Mark von ½ Citrone klein; läßt ¼ Pfund Butter zergehen, dämpft das Gehackte darin, gießt ein wenig Wein daran, läßt es einkochen, nimmt es vom Feuer, rührt 4 Eier und ein wenig sauren Rahm darein, füllt von dieser Masse die Mödelchen, streut Mutschelmehl darüber, thut ein Bischen Butter darauf und backt sie im Ofen.

Nro. 10. Haschée-Pastetchen.

Man schneidet übriggebliebenen Kalbsbraten in kleine Stückchen, nimmt die Schale und das Mark von einer Citrone, Kapern, gewaschene kleine Rosinen, etwas Zwiebel und Peterling dazu und hackt alles recht klein, man kann auch etwas im Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel dazu nehmen; dann dämpft man es in einem Casserolle mit Butter, gießt Wein daran und läßt es langsam durchkochen. Hierauf bestreicht man kleine Pasteteuformen mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl, belegt sie mit Buttertaig, füllt sie mit dem Haschée, gibt ein Deckelchen von Buttertaig darauf, bestreicht sie mit Eiergelb und backt sie im Ofen. Warm gegessen, gibt man sie mit einer Weinsauce.

Nro. 11. Haschée-Pastetchen. 2te Art.

Man schneidet mageres Kalbfleisch in kleine Stückchen, thut Niernfett, ein paar Chalottenzwiebel, ein wenig Peterling und Basilikum dazu, passirt es auf dem Feuer, bis es weiß wird, hernach nimmt man es auf ein Brett, thut ein wenig Kapern, Sardellen, Citronenschalen dazu und hackt es klein, thut es dann in ein Schüsselchen, gibt Salz und Pfeffer, nebst dem Saft von ½ Citrone daran und vermengt alles gut mit einander. Dann macht man von Buttertaig die Pastetchen, wie gewöhnlich, füllt sie mit dem Haschée und backt sie im Ofen.

Nro. 12. Krebs-Pastetchen, kleine.

Die Mödelchen werden, wie gewöhnlich, mit Krebs- oder anderm Buttertaig belegt, dann reibt man von zwei

Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet die Brosamen klein, brüht sie mit 1 Schoppen siedender Milch an und deckt sie zu. Nun werden 4 Loth Krebsbutter mit 4 Eier leicht gerührt, dann der angebrühte Weck, Salz und Muskatblüthe dazu gethan und wohl durcheinander gerührt. Von den Krebsen, wovon die Krebsbutter gemacht wurde, werden die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze, nebst 2 verwällten Kalbsbrieschen und einer Hand voll Morcheln klein geschnitten; ist es in der Zeit, wo es Spargeln gibt, so werden diese, so weit sie weich sind, in der Größe wie Erbsen geschnitten und im Salzwasser abgesotten. Man zerläßt hierauf Butter in einer Kachel, dämpft das Geschnittene darin und läßt es dann erkalten. Sind keine Brieschen zu haben, so kann man gebratenes Kalbfleisch nehmen, oder auch Fleisch von übriggebliebenen Hechten, Forellen oder Barben. Wenn alles gerichtet ist, gibt man ein wenig von der Fülle, dann Ragout, dann wieder Fülle und zuletzt ein Deckelchen von Buttertaig, schneidet sie ein, macht einen Schnitt darauf, bestreicht sie mit Eier und backt sie im Ofen. Man kann auch nur Milchlaiblein (runde Brode) nehmen, die Rinde davon abreiben, oben einen Deckel wegschneiden, die Laiblein ausböhlen, dann wie die Pastetchen füllen, den Deckel wieder darauf legen, mit Eiern wohl bestreichen, auf ein Blech setzen und im Ofen backen. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie mit zerlassener Krebsbutter, überstreuet sie mit gesiebtem Semmelmehl, stellt sie wieder in den Ofen und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 13. Krebspastetchen ohne Buttertaig.

Zu ½ Pfund Butter nimmt man ¼ Krebse, siedet die Größten im Salzwasser; bricht, wenn sie gesotten sind, die Schwänze heraus, hebt solche einstweilen auf und stoßt die Schalen nebst den übrigen ungesottenen Krebsen mit einem Stückchen Butter im Mörser klein, dämpft sie hierauf in dem ½ Pfund Butter, bis sie rauschen, gießt alsdann gute Fleischbrühe daran und läßt es langsam kochen. Hernach gießt man es durch ein Haarsieb oder reines Tuch, schöpft die Butter oder das Fett ab und stellt sie in den Keller, daß sie hart wird. Dann verwällt man ein Brieschen und ein Euterchen im Salzwasser, schneidet sie klein gemürfelt, thut sie mit ein wenig Krebsbutter in eine Ka-

chel, gibt fein gehackten Peterling, ein wenig fein Mehl, Muskatnuß und die Krebsschwänze dazu, dämpft es mit einander und stellt es dann über Nacht in den Keller. Den andern Tag nimmt man die übrige Krebsbutter, nebst fein gehacktem Peterling; und rührt es ½ Stunde, dann schlägt man 3 ganze Eier und 2 Eierdotter daran, rührt eine Handvoll Mutschelmehl, 1 Kreuzerwecken, welcher zuvor abgerieben, in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt worden ist, Muskatblüthe und Salz darein, und rührt es noch recht gut, so daß es im Ganzen 1 Stunde gerührt wird. Alsdann werden Mödelchen mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, füllt sie von der gerührten Masse halb voll, dann von dem Fricasse darauf, von der gerührten Masse wieder darüber und backt sie in keinem zu heißen Ofen. Wenn sie aber nicht gleich in Ofen kommen, so stellt man sie so lange an einen kühlen Ort.

Nro. 14. Krebs-Pastetchen, gerührte, ohne Buttertaig.

Zu 12 Loth Krebsbutter rührt man, wenn dieselbe leicht gerührt ist, 10 Eier, nimmt von 2 Kreuzerwecken die Brosamen, welche zuvor in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt worden sind, nebst Salz und Muskatnuß dazu; alsdann schneidet man 2 verwällte Brieschen, 1 Euterchen und etwas Morcheln, nebst ein wenig Peterling und den Krebsschwänzen klein, dämpft es mit ein wenig Butter und läßt es kalt werden. Bestreicht hierauf die Mödelchen mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl und füllt sie auf folgende Art: Man thut ein Löffelchen voll von dem Gerührten darein, streicht es leicht in dem Mödelchen herum, dann ein Löffel voll von der Fülle, dann wieder von dem Gerührten darauf, und so wird fortgefahren, bis alle Mödelchen voll sind, dann werden sie im Ofen schön gebacken.

Die Brieschen-Pastetchen können auf die gleiche Art gemacht werden, man nimmt dann nur statt der Krebsbutter gewöhnliche Butter.

Nro. 15. Pastetlein.

Zu 24 Pastetlein macht man von ½ Pfund Butter einen guten Buttertaig, nimmt ½ Pfund rohes Kalbfleisch,

backt es klein, kocht das Weiche von 1 bis 2 Kreuzerwecken in der Milch, hackt etwas Zwiebel und Peterling klein, thut alles zusammen in eine Schüssel, rührt ein Stückchen zerlassene Butter und 2 Eierdotter, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, schlägt das Eierweiß zu Schaum, vermengt es damit; sticht hierauf von dem Buttertaig, wenn er das letztemal ausgewällt ist mit einem Trinkglas das Pastetlein aus, macht Knöpfchen von dem Taig, legt in jedes Pastetlein eines, bestreicht es mit verklopftem Ei, aber nicht ganz am Rande; belegt es mit einem Deckelchen von Buttertaig, schuppt sie ein, bestreicht sie oben wieder mit Eiern und backt sie im Ofen. Bei allen Pastetchen mit Deckelchen muß in dieselbe ein Kreuz oder Schnitt mit dem Messer gemacht werden.

Nro. 16. Kleine Pastetchen.

Man macht von gutem Buttertaig kleine Pastetchen, wie gewöhnlich. Alsdann hackt man rohes oder gebratenes Schweinefleisch recht fein, nimmt geriebenes Brod, beliebiges Gewürz, klein geschnittene Citronenschale und Mark, etwas gute Fleischbrühe, Essig und Wein, nebst ein wenig Zucker dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt die Pastetchen damit, gibt Deckelchen von Buttertaig darauf, schneidet sie ein, bestreicht sie mit verklopften Eiern und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 17. Pastetchen auf fremde Art.

Man verfertigt einen spanischen oder sonstigen guten Buttertaig, sticht dann so groß als eine obere Caffeetasse Stückchen daraus, die ersten zum Boden etwas dick, die Andern alle dünner; der Unterste, etwas dickere, bleibt ganz, die Andern werden ausgestochen, auf einander gelegt, so daß ein Fingerbreiter Rand bleibt und die Pastetchen drei Finger breit in der Höhe werden, und so hübsch gebacken, daß sie recht aufgehen. Vom Ausgestochenen wird, so viel, als es Pastetchen sind, mitgebacken, um solche, wenn sie nach dem Backen gefüllt worden sind, als Deckelchen zu gebrauchen. Hierauf schneidet man Chalottenzwiebel recht fein, daß sie kaum bemerkt werden, dämpft sie mit einem Eßlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, unter beständigem Rühren, daß sie aber ja nicht braun

werden, und gießt ½ Schoppen von der allerbesten Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß und ein wenig guten Rahm hinzu und läßt es kochen; macht alsdann einen guten Krebseuter ohne Citronen, nur mit Gewürz, schneidet es in kleine Würfelchen, rührt sie unter die Sauce, läßt sie aber nur noch darin aufkochen; füllt dann jedes Pastetchen mit Euter und Sauce, gibt die Deckelchen darauf und trägt sie warm auf.

Nro. 18. Pastetchen, gesottene.

Man reibt von 1 altgebackenen Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht die Brosamen in Milch ein, rührt hierauf ¼ Pfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eier und 3 Eierdotter daran, drückt den Wecken fest aus, thut ihn nebst Salz und Muskatblüthe dazu und rührt es noch ein wenig. Alsdann wird folgender Ragout verfertigt: 2 Brieschen und Euterchen, welche im Salzwasser verwällt werden, schneidet man nebst etwas Morcheln klein, schweißt sie in einem Stück Butter, eine Messerspitze voll Mehl, dämpft klein gehackten Peterling und das Geschnittene darin, löscht es mit etwas Fleischbrühe ab, gibt Muskatblüthe darein, läßt es recht kochen und hernach kalt werden. Dann bestreicht man obere Caffeetassen mit Butter, füllt solche halb von dem Gerührten, halb von dem Ragout, dann von dem Gerührten oben darauf; stellt die Tassen in siedend Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht sie so auf. Wenn das Wasser immer fort siedet, so sind sie in ½ Stunde fertig; dann stürzt man sie auf eine Platte um. Auf diese Art kann man sie auch von Krebsbutter machen.

Nro. 19. Pastetchen von Kalbsbrieschen mit Trüffeln.

Man macht einen guten Buttertaig und schneidet daraus Pastetchen, wie gewöhnlich. Alsdann verwällt man 2 Kalbsbrieschen und 2 Euterchen im Salzwasser oder in der Fleischbrühe, eben so werden eine Hand voll Morcheln im Wasser und ½ Loth Trüffeln im Wein abgesotten; dann schneidet man diese 3 Stücke, (man kann auch Krebsschwänze dazu thun,) ganz klein zusammen, läßt ein Stückchen Butter zergehen, röstet 2 Messerspitzen voll Mehl lichtgelb darin, dämpft das Geschnittene, nebst ein wenig gehacktem

Peterling darin, gießt etwas Fleischbrühe und den W worin die Trüffeln gesotten wurden, daran, gibt Salz Muskatnuß dazu, läßt es kurz einkochen, und füllt es, w es erkaltet ist, in die Pastetchen, bestreicht dieselbe mit E und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 20. **Pastetchen von Kalbshirn.**

Man wascht und häutelt das Kalbshirn rein, set mit einem Stückchen Butter, Citronensaft, Salz und M katblüthe in einer Casserolle auf gelindes Kohlenfeuer läßt es aufkochen. Wenn es fertig ist, läßt man es e ten. Hierauf macht man von einem guten Buttertaig k Pastetchen, füllt in jedes derselben von dem gekochten streut Mutschelmehl darauf, gießt etwas Citronensaft gibt ein Deckelchen darüber, schneidet es ein wenig aus backt sie dann im Ofen schön gelb. Sie müssen aber w zu Tische gegeben werden.

Nro. 21. Pastetchen von Karpfen und Rei

Hiezu kann man von übrig gebliebenem, blaue nem Karpfen Gebrauch machen. Man säubert das fleisch von den Gräthen, schneidet es dann zu kleinen E chen, und stellt es in einem Kächelchen mit zerlas Butter auf Kohlen, sobald es zu dämpfen anfängt, ein wenig Mehl und fein gehackte Zwiebel dazu getha mitgedämpft, dann gießt man ein Glas Wein und so viel Fleischbrühe daran, verrührt 2 Eierdotter mit Eßlöffel voll saurem Rahm und gibt dies, nebst kle schnittenen Citronenschalen, Citronensaft und Muskat dazu, auch wenn es nöthig seyn sollte, ein wenig Wenn das Ragout kalt ist, werden die Förmchen mit tertaig belegt, mit dem Fisch-Ragout gefüllt, dann Reis zugedeckt. Der Reis wird auf folgende Art zu tet: Man kocht ihn in Milch, wie Reisbrei, nur dicker; wenn er eingekocht ist, wird er mit einem Stü Butter verrührt, dann 2 Eier mit Salz und Muskat verkleppert, darunter gerührt, läßt es aber nur noch Minute auf dem Feuer anziehen. Wenn der Reis ka wird ein Brett mit Mehl bestäubt, der Reis darau than, die Deckelchen daraus formirt und auf die Past gelegt, dann mit Eiern bestrichen und gebacken. We

mit dem Reis zu weitläufig ist, so macht man die Deckelchen von Buttertaig.

Nro. 22. Pastetchen von Kräutern.

Man nimmt einen guten Buttertaig und sticht ihn, wenn er das letztemal ausgewällt ist, mit einem großen Glas aus, legt die Hälfte der Blättchen auf ein mit Papier belegtes Blech und macht folgende Kräuterfülle: Man nimmt eine Hand voll Peterling und eben so viel Körbel, eine halbe Hand voll Schnittlauch, desgleichen Sauerampfer und etwas Spinat, blanschirt dieses ab, drückt das Wasser rein aus, stößt es im Mörser fein, thut von drei hartgesottenen Eiern das Gelbe dazu, röstet 2 Hände voll Semmelmehl im Schmalz hellgelb, rührt es mit 2 frischen Eiern, 2 Löffel voll saurem Rahm an, thut Salz und Muskatnuß darein und rührt alles wohl untereinander; gibt dann auf jedes Pastetchen einen guten Löffel voll Fülle, bestreicht den Rand mit verklopftem Ei, legt die Deckelchen darauf, schneidet sie ein, bestreicht sie wieder mit Eiern und backt sie im Ofen.

Nro. 23. Reis-Pastetchen.

Man kocht ¼ Pfund Reis in der Milch weich und läßt ihn dann erkalten: hernach rührt man ¼ Pfund Butter und den Reis mit einander wohl ab, schlägt einige Eierdotter daran und thut zuletzt etwas Muskatnuß und Salz darein. Nach diesem belegt man kleine Mödelchen mit Buttertaig, thut etwas Haschee oder feinen Ragout darein, füllt sie nicht ganz voll mit dem abgerührten Reis, bestreicht sie etwas mit Butter, streut Mutschelmehl darauf und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 24. Süße Pastetchen.

Die Pastetenförmchen werden mit geriebenem oder mit gutem Buttertaig belegt, hierauf werden 4 Loth geschälte, gestoßene Mandeln, 3 Loth Zucker, 4 Loth im Schmalz hellgelb geröstetes Semmelmehl in einer Schüssel mit 1 Ei, 1 Eierdotter und 2 Eßlöffel voll Wein angerührt; thut einen Theelöffel voll gestoßenen Zimmt und fein geschnittene Citronenschale dazu, rührt es wohl untereinander, thut in

jedes Pastetchen einen Löffel voll Fülle, ein Deckelchen von Buttertaig darauf, schneidet sie ein, macht einen Schnitt darein, bestreicht sie mit Eiern und backt sie schnell im Ofen.

Gemüße.

Nro. 1. Acker-Salat.

Wenn derselbe gereinigt und gewaschen ist, so wird er mit Salz und siedendem Wasser zugesetzt und weich gekocht; dann in kaltes Wasser gelegt, leicht ausgedrückt und mit der Wiege (Schneideisen) ein wenig durchgeschnitten. Dann zerläßt man 4 Loth Butter in einer Kachel, schweißt einen Kochlöffel voll Mehl darin, gibt einen Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe, den geschnittenen Salat und etwas Muskatnuß dazu und läßt es gemächlich kochen. Man gibt Bratwürstchen, Cotelettes, gebackene Hühner, Tauben ꝛc. dazu.

Nro. 2. Artischocken.

Von den Artischocken werden die Stiele abgeschält und ganz gleich abgeschnitten, auch wird von jedem Blatt mit der Scheere das Fleckigte weggeschnitten. Dann werden sie im Salzwasser verwällt. Auf eine jede Artischocke legt man ein Stückchen Butter, sie werden dann viel gelinder; wenn sich die Blätter abziehen lassen, thut man sie heraus, schneidet die innern Blätter weg und nimmt mit einem Löffelchen das Haar auf dem Boden, man muß aber wohl Achtung geben, daß der Käß schön ganz bleibt. Dann wird eine gute Butterbrühe mit Citronensaft gemacht; ehe man anrichtet, wird die Sauce mit 5 bis 6 Eigelb abgezogen, die Artischocken auf eine Platte gestellt und die Sauce darüber gegossen.

Nro. 3. Artischocken mit einem Krebsbeuter.

Man richtet die Artischocken, wie oben bemerkt, zu

und siedet sie im Salzwasser, thut die Herzlein heraus, das Haarige davon, zerdrückt den Krebsbeuter mit einem Stück Butter in einem Schüsselchen, thut Muskatblüthe und ein wenig Salz dazu, füllt es dann in die Artischocken, setzt die Herzlein wieder darein und legt sie in eine Kachel. Hierauf macht man eine Krebsbrühe von gestoßenen Suppen-Krebsen, dämpft sie im Butter, gießt Fleischbrühe daran, läßt sie sieden, treibt sie hernach durch einen Seiher, rührt dann ein Stückchen Butter und 1 Löffel voll Mehl mit der Krebsbrühe an, gießt sie über die Artischocken und läßt sie aufkochen. Wenn man anrichtet, so legt man die ausgebrochenen Krebsschwänze auf den Artischocken herum.

Nro. 4. Blumenkohl oder Karviol.

Man putzt ihn sauber, gibt aber wohl Acht, daß die Blumen hübsch ganz bleiben und es nicht so viel Bröckelchen gibt; dann siedet man ihn im Salzwasser weich, legt ihn hübsch geordnet auf eine Zinn- oder Porcellan-Platte, auf der man kochen kann, und bestreut ihn mit Muskatblüthe; knetet hierauf ein Stück Butter mit fein Mehl, rührt es mit guter Fleischbrühe an und läßt es kochen; gießt dann die Butterbrühe, in die man auch Morcheln thun kann, über den Karviol und läßt ihn auf Kohlen noch einmal aufkochen; vor dem Anrichten wird die Sauce mit Eiergelb abgezogen. Man kann gebackene, junge Hühner, Tauben, Brieschen, Weckenschnitten, Kalbsrippchen oder dergleichen dazu geben.

Nro. 5. Blumenkohl, aufgezogener.

Man nimmt schönen Rosenkarviol, putzt und kocht ihn, wie gewöhnlich, im Salzwasser weich und läßt ihn alsdann gut ablaufen. Indeß kocht man von ½ Maas Milch und feinem Mehl einen dicken weißen Brei (Kindsbrei) und läßt ihn dann gut erkalten. Hernach rührt man 6 Eierdottern, ein wenig gestoßenen Zucker und ganz wenig Salz daran, bestreicht hierauf eine tiefe Platte oder Potageblech dick mit Butter, legt den Karviol darauf, formirt wieder eine ganze Rose davon und gibt den abgerührten Brei darüber, stellt es dann in ein Rohr oder in einen nicht zu heißen Backofen. Es darf aber gar nicht braun

werden, sondern nur langsam aufgeben. Ehe man es zu Tische gibt, gießt man zerlassene Krebsbutter und klein geschnittenen Peterling oder Schnittlauch darauf und gibt es dann gleich zu Tische.

Nro. 6. Blumenkohl mit Milch.

Man kocht den Kohl, wenn er geputzt ist, wie gewöhnlich im Salzwasser ab. Dann röstet man eine Hand voll Semmelkrummen im Butter, löscht sie mit Milch ab, gibt Salz und Muskatnuß dazu, läßt sie kochen, legt den Kohl darein, läßt ihn ein bischen aufkochen und gibt ihn dann zu Tische.

Nro. 7. Blumenkohl mit Parmesankäse.

Wenn er geputzt und im Salzwasser weich gekocht ist, läßt man ihn ablaufen, legt ihn in der Schüssel umher und bedeckt ihn mit folgender Sauce: Man nimmt ½ Pfd. Butter und ¼ Pfund fein Mehl, knetet beides gut durcheinander, gießt 1 Maas gute Fleischbrühe dazu, nebst etwas Muskatblüthe, kocht es zu einer dicklichten Sauce ein, zieht sie mit Eigelb ab und gießt sie über den Karviol. Man streut geriebenen Parmesankäse darüber, und setzt die Schüssel ¼ Stunde in den Ofen. Dann gibt man sie zu Tische.

Nro. 8. Popiton von Blumenkohl.

Den Rand dazu macht man auf folgende Art: man nimmt Kalbsbraten, von dem man das Braune abgeschnitten hat, hackt ihn mit etwas gekochter Ochsenzunge ganz fein, vermischt es mit hart gekochtem Rübrei, etwas Nierenfett, im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, ein bischen Muskatnuß und Salz, rührt es mit ein paar ganzen Eiern an und macht dann von dieser Farce einen Rand auf der Schüssel oder tiefen Platte herum. Den Blumenkohl kocht man, wie gewöhnlich, im Salzwasser weich, läßt ihn ablaufen, schneidet die Stiele kurz ab und legt ihn sauber in den Rand hinein. Hierauf gießt man Coulis oder ganz starke Fleischbrühe, die mit etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht hat, und mehreren Eierdottern abgerührt ist, darüber, be-

streut ihn mit Parmesankäse und läßt ihn ½ Stunde im Bratofen backen.

Nro. 9. Grüne Bohnen auf gewöhnliche Art.

Die Bohnen werden gut geschält, daß keine Fasern mehr daran sind, dann werden sie gewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt, gesalzen und weich gekocht. Hierauf röstet man in einer Kachel, in Rind- oder Gänseschmalz, einen Kochlöffel voll Mehl, dämpft klein geschnittenen Zwiebel, Peterling, etwas Knoblauch und Bohnenkraut darin, löscht es mit Fleischbrühe ab, gießt das Wasser von den Bohnen ab, gibt sie mit etwas Pfeffer darein und läßt sie gemächlich kochen. Als Beilage werden Bratwürste, Carminathen oder dgl. gegeben. Wird aber Hammel- oder Schweinefleisch mitgekocht, so wird die Brühe, wie sich von selbst versteht, nicht abgegossen, sondern statt der Fleischbrühe genommen.

Nro. 10. Grüne Bohnen, verdämpfte.

Wenn die Bohnen noch jung sind, werden sie der Länge nach geschnitten, gewaschen, dann in ¼ Pfund Butter, nebst klein gebacktem Zwiebel, Peterling und Bohnenkraut wohl gedämpft; hernach wird ein wenig Mehl darauf gestreut, die Bohnen etliche mal damit umgewendet und dann mit guter Fleischbrühe abgelöscht; man läßt sie schnell einkochen, daß sie nur eine kurze Sauce behalten. Man thut auch ein bischen Salz, Pfeffer und ein wenig Knoblauch daran und gibt sie mit Bratwürsten, Cotelettes ꝛc. zu Tische. Auch kann man Hammelfleisch gleich mit dämpfen, was die Bohnen besonders wohlschmeckend macht.

Nro. 11. Junge Bohnen mit Rahm.

Wenn die Bohnen, welche noch ganz jung seyn müssen, geputzt und ganz klein geschnitten sind, zerläßt man ein Stück Butter in einer Casserolle, schneidet Peterling und Zwiebel, auch etwas Bohnenkraut recht fein, dämpft es nebst den Bohnen so lange, bis die Bohnen weich sind, streut ein klein wenig Mehl darauf, läßt es anziehen und löscht es mit ½ Schoppen guten süßen Rahm ab, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt sie kurz

einkochen und gibt sie mit Cotelettes, gebackenen Hühnern, kleinen Bratwürstchen oder Krokkets zu Tisch.

Nro. 12. Eingemachte Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen mit Salz eingemacht sind, so legt man sie über Nacht in kaltes Wasser, setzt sie den andern Morgen mit siedendem Wasser zu und läßt sie weich kochen; man muß aber kochendes Wasser daneben haben, um es einigemal ab- und gleich wieder frisches aufgießen zu können. Wenn sie weich sind, gießt man das Wasser ab, etwas Fleischbrühe daran und läßt sie so noch kochen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man Gänse- oder Rindschmalz in eine Kachel, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön braun darin, thut klein gehackte Zwiebel, Peterling, etwas Knoblauch und Bohnenkraut darein, dämpft es wohl und löscht es dann mit der Fleischbrühe, worin die Bohnen kochen, ab, gibt diese dazu, nebst etwas Pfeffer und Muskatnuß und läßt sie bis zum Anrichten gemächlich kochen. Man kann Carminathen, Bratwürste, Hammel- oder Kalbsbraten dazu geben.

Nro. 13 Weiße (dürre) Bohnen.

Man nimmt so viel gedörrte Bohnen, als man nöthig zu haben glaubt, liest und bläßt sie rein aus, setzt sie dann mit weichem oder Flußwasser, wie die Erbsen, an das Feuer, kocht sie weich, seihet alsdann das noch darauf befindliche Wasser davon ab, thut hierauf ein gutes Stück Butter oder Gänseschmalz in eine Kachel, dämpft ein paar fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Peterling darin, thut die Bohnen, nebst dem gehörigen Salz und Pfeffer darein, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es zusammen noch gut verkochen und gibt sie dann mit Bratwürste, Schweine- oder Hammelsrippchen zu Tische.

Nro. 14. Frikasirte weiße Bohnen.

Man nimmt ausgehülste Bohnen, verliest und wascht sie sauber, setzt sie dann mit Salzwasser zu und läßt sie weich kochen. Dämpft alsdann klein gehackten Zwiebel und Peterling im Butter, streut ein wenig Mehl darauf und löscht, wenn dies angezogen hat, es mit Fleischbrühe

ab, thut ein Lorbeerlaub, Citronenschalen, Muskatnuß und die Bohnen hinein, und läßt es zusammen kochen. Ehe man sie anrichtet, thut man sauren Rahm und Eiergelb daran. Man gibt Hammels-, Schweinsrippchen, Braten, Bratwürste oder dgl. dazu.

Nro. 15. Saure, weiße Bohnen.

Man verliest, wascht und setzt die Bohnen mit kaltem Wasser und Salz zu und läßt sie weich kochen; dann röstet man einen Kochlöffel voll Mehl im Butter schön hellgelb, dämpft klein gehackte Zwiebel darin und gießt die Bohnen, wenn sie weich gekocht sind und das überflüssige Wasser, falls sie noch zu viel Brühe hätten, davon abgegossen ist, daran; thut etwas Pfeffer und Essig, bis sie in der Säure recht sind, dazu, und läßt sie dann noch ½ Stunde kochen. Man kann frische oder geräucherte Bratwürste, Schweins- oder Hammelsbraten dazu geben; Letzteres ist am besten biezu, auch kann man von der Bratenjus etwas darüber gießen.

Nro. 16. Braun- oder Winterköhl.

Derselbe wird gestreift, sauber gewaschen und mit siedendem Wasser, Salz und ein wenig Fett, was ihn weicher macht, zugesetzt, man muß aber keinen zu kleinen Topf nehmen, daß er hinlänglich Raum hat und gut kochen kann; wenn er weich ist, wird er in kaltes Wasser gelegt, wohl ausgedrückt und klein gehackt; dann macht man Schweine- oder Gänseschmalz in einer Kachel heiß, je nachdem man viel oder wenig Gemüß hat, zu 8 Personen ungefähr ¼ Pfund, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl schön braun darin, thut einen klein geschnittenen Zwiebel und dann gleich den gehackten Köhl darein und dämpft es recht gut zusammen, gießt dann Fleischbrühe daran, bis es gehörig dick ist, gibt etwas Pfeffer und Muskatnuß darein und läßt es langsam kochen. Man gibt frische oder geräucherte Bratwürste, geräuchertes Fleisch, geröstete Erdbirnen oder dgl. dazu. Auch gibt man geschälte Castanien darein. Ein Vortheil beim Castanienschälen ist, wenn man sie auf der Seite ein wenig aufschneidet, sie nur halb weich röstet, daß die Haut und Schale gern herunter geht. Wenn sie geschält sind, thut man sie in ein Geschirr, gießt

einige Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt etliche Wälle darüber gehen. Dann thut man sie in den Köhl und läßt sie mit aufkochen.

Nro. 17. Braunköhl mit Kaldaunen.

Wenn der Braunköhl, wie gewöhnlich, gerichtet ist, so wird er mit Wasser, Salz, Butter, Schweine- oder Gänseschmalz zugesetzt. Will man ihm einen vorzüglich angenehmen Geschmack geben, so gibt man sogleich einige Löffel voll Honig mit in den Topf und läßt ihn mit verkochen. Gegen die Zeit, wo er weich ist, muß die Brühe meist eingekocht seyn. Die Kaldaunen werden, wenn sie gereinigt und in Stücke geschnitten sind, gleichzeitig im Salzwasser gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie eine Stunde vor dem Anrichten herausgenommen, in kleine Stückchen geschnitten, zu dem Braunköhl gethan und mit ihm auf langsamem Feuer vollkommen gar gekocht. Beim Anrichten bestreut man den Köhl mit geriebener Semmel.

Nro. 18. Brockel- (grüne) Erbsen.

Die grünen Erbsen werden ausgebrockelt (gehülst), gewaschen, mit klein geschnittenem Zwiebel und Peterling im Butter gedämpft und mit Fleischbrühe vollends weich gekocht; dann röstet man etwas Mehl im Butter schön hellbraun, thut es an die Erbsen, etwas Muskatnuß dazu, und läßt sie noch ein bischen mitkochen. Man gibt sie so für sich allein als Gemüß mit Flädchen, abgesottenem Schinken, Hammels-Cotelettes oder dgl. zu Tische. Will man sie aber vereint mit gelben Rüben geben, so brennt man kein Mehl daran, sondern rührt sie, wenn sie in der Fleischbrühe weich gekocht sind, unter dieselben.

Nro. 19. Brockel-Erbsen, aufgezogene.

Man verdämpft die Brockelerbsen im Butter; kocht indeß einen Kindsbrei von süßem Rahm oder Milch und feinem Mehl und läßt ihn dann erkalten; wenn die Brockelerbsen gut verdämpft sind, läßt man sie ablaufen, thut beides zusammen in eine Schüssel und rührt es mit ein paar Eiern an; bestreicht hierauf ein Geschirr mit Butter, füllt es darein, streut Mutschelmehl und Zucker darauf, gibt unten und oben Kohlen und zieht es schön gelb auf.

Nro. 20. Brockelerbsen mit Rahm.

Die Brockelerbsen werden, wie gewöhnlich, ausgebrokkelt, gewaschen und im Butter mit kleingeschnittenem Peterling gedämpft, mit guter Milch oder Rahm abgelöscht, etwas Muskatnuß dazu gethan, dann läßt man sie weich kochen. Wenn sie kurz eingekocht und weich sind, schweißt man ein paar Messerspitzen voll Mehl in einem Stückchen Butter, gibt es an die Erbsen, läßt sie bis zum Anrichten langsam fortkochen, und gibt wohl Acht, daß sie nicht anhängen. Man gibt gebackene Schnitten oder dgl. dazu.

Die eingemachten Brockelerbsen werden ebenso gekocht, nur müssen sie den Abend zuvor in Röhrbrunnen- oder sonstigem weichen Wasser gekocht werden, und über Nacht in kaltem Wasser liegen bleiben.

Nro. 21. Brokkolie oder Spargelkohl.

Von dieser zarten Kohlart benützt man die Stengel, wenn sie Blumenköpfe erhalten haben, befreiet sie von der äußern Schale und behandelt sie dann ganz, wie Blumenkohl.

Nro. 22. Endivien- (Antive-) Kraut.

Man nimmt hiezu schöne gelbe Endivien, verschneidet einen Stock dreimal, wascht sie rein und brüht sie im Salzwasser ab, aber nicht zu weich; gießt sie alsdann durch einen Seiher, legt sie in kaltes Wasser und drückt sie hernach leicht aus. Hierauf röstet man in ¼ Pfund Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, löscht es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, thut Salz und Muskatnuß dazu und läßt es kochen. Wenn die Sauce, die nicht dünne seyn darf, etwas gekocht hat, gibt man die Endivien darein und läßt sie noch ¼ Stunde mitkochen. Man kann gebackene Brieschen, junge Hühner, Tauben oder Schnitten dazu geben.

Nro. 23. Erbsen auf gewöhnliche Art.

Zu 8 Personen nimmt man ½ Maas gute Erbsen, perliest und wascht sie sauber und setzt sie mit kaltem Wasser zu, sorgt aber, daß sie bald ins Kochen kommen.

Ist dürres, gepöckeltes oder frisches Schweinefleisch, Schwarte oder dgl. dazu bestimmt, so wird es gleich mit zugesetzt, auch Salz und ein paar geputzte Zellerichwurzeln darein gethan. Wenn die Hülsen abgehen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel ab; sind sie rein abgehülst, so nimmt man das Fleisch heraus, verrührt die Erbsen wohl, thut etwas Ingwer, und wenn man es liebt, ein bischen Kümmel dazu, sie sind so gesünder zum Essen; man läßt sie dann vollends langsam aufkochen. Wenn die Erbsen nicht Mark genug haben, oder kein Fleisch darin gekocht wird, so röstet man in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön hellgelb, dämpft einen klein geschnittenen Zwiebel darin, rührt es, wenn die Erbsen abgehülst sind, daran, und läßt sie dann vollends auskochen. Will man sie durchgetrieben haben, so treibt man sie vor dem Schmelzen durch und gibt sie dann an das Mehl. Man kann auch geräucherte Bratwürste, Leberwürste, Zungen ꝛc. dazu geben.

Nro. 24. Erdbirnen- (Kartoffeln-) Brei.

Es wird in einem Stück Butter ein Eßlöffel voll Mehl und ein Teller voll geriebene Erdbirnen gedämpft, mit Milch abgelöscht und noch etwas Fleischbrühe, Pfeffer und Salz dazu gethan und dick gekocht. Man gibt Braten, gewärmtes Sauerkraut oder dgl. dazu.

Nro. 25. Erdbirnen in Buttersauçe.

Man schält die Erdbirnen roh, schneidet sie in Rädchen und wascht sie sauber. Hierauf macht man eine gute Buttersauçe mit Zwiebel und Peterling oder Schnittlauch, thut die Erdbirnen, etwas Pfeffer oder Muskatnuß dazu und läßt sie weich kochen; macht aber die Sauçe nicht zu dick und rührt auch nicht viel darin. Man gibt sie mit Cotelettes, Bratwürsten oder dgl. zu Tische.

Nro. 26. Erdbirnen mit saurer Eiersauçe.

Die Erdbirnen werden roh geschält, in Würfel geschnitten, im Wasser weich gekocht und bei anfangendem Kochen fleißig abgeschäumt. Unterdessen werden nun verhältnißmäßig Eierdotter mit etwas Mehl, gestoßenem Zucker und Essig gequirlt, dann über gelindes Kohlenfeuer ge-

setzt und so lange gerührt, bis die Sauce dick und heiß ist. Die Erdbirnen werden aus dem Wasser genommen, auf die Platte gelegt und die Sauce schnell darüber angerichtet.

Nro. 27. Erdbirnen à l'Esdragon.

Man schneidet die Erdbirnen, wenn sie geschält sind, in etwas dicke Rädchen, läßt im Salzwasser einige Wall darüber gehen, dann zerläßt man Butter, dämpft klein gehackte Zwiebel und Peterling darin, streut Mehl darauf, läßt es ein wenig anziehen, thut die Erdbirnen darein, und wenn sie vollends weich sind, gießt man Esdragonessig, sauren Rahm und Eigelb daran, gibt etwas Salz und Muskatnuß dazu und läßt es noch ein wenig kochen. Man belegt sie mit Kalbsrippchen, Bratwürstchen oder gibt Schweinsbraten dazu.

Nro. 28. Erdbirnen à l'Espagnole.

Die Erdbirnen müssen geschält, gewaschen, wenn es möglich ist, klein rund geschnitten und mit Salz und Wasser, so daß sie nicht zerfallen, abgekocht werden. Dann schneidet man ziemlich viel Zwiebel klein gewürfelt, dämpft sie im Butter hellgelb, thut 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, dämpft dies auch noch ein bischen mit, löscht es mit Jus oder Bouillon ab, und läßt sie klar kochen. Man thut etwas gehackten Peterling und Pfeffer dazu, läßt die Erdbirnen auf einem Durchschlag ablaufen, und erhält sie in der Sauce bis zum Anrichten warm. Man gibt hiezu Rindsbrust, Hammelsbraten oder dgl.

Nro. 29. Erdbirnen, farçirte.

Wenn die Erdbirnen gesotten, geschält und erkaltet sind, reibt man sie auf dem Reibeisen rund, daß sie ungefähr die Größe einer kleinen Haselnuß haben. Nun rührt man ⅛ Pfund Butter recht leicht, thut 6 Eierdotter, ½ Pfund geriebene Erdbirnen, ein wenig recht fein gehackte Zwiebeln und Salz dazu. Rührt Alles wohl durcheinander und legt von der Masse etwas in kochendes Wasser, ob sie hält. Sollte das nicht seyn, so rührt man noch ein wenig Eierdotter, und wenn sie zu steif ist, etwas Rahm darunter. Dann kehrt man die Erdbirnchen in

dieser Masse um, daß sie alle gleiche Größe bekommen, und legt sie ¼ Stunde vor dem Anrichten in kochende Fleischbrühe. In einigen Minuten sind sie fertig. Man gibt eine leichte, mit Eigelb abgezogene Buttersauce dazu.

Nro. 30. Erdbirnen mit Fleischbrühe.

Man schält kleine Erdbirnen schön gleich, damit sie ein gutes Ansehen haben, wäscht sie rein und kocht sie in guter Fleischbrühe weich. Sie werden mit gebacktem Peterling abgeschwenkt und mit Semmelkrummen bestreut. Man gibt Bratwürste, Kalbsrippchen oder dgl. dazu.

Nro. 31. Franzdsische Erdbirnen.

Die Erdbirnen werden roh geschält und zu feinen Rädchen geschnitten, dann in einer Casserolle Butter oder Gänseschmalz zerlassen, fein geschnittene Zwiebel darin gedämpft, die geschnittenen Erdbirnen hinein gethan und zugedeckt; es muß wohl Achtung gegeben werden, daß sie nicht anhängen, auch darf man sie nicht, wie gewöhnlich, mit dem Backschäufelchen umwenden, sondern nur aufschütteln; man streut Salz und geschnittenen Peterling darauf, und wenn sie schön gelb sind, wird ein Häring oder einige Sardellen fein gebackt, mit einem Löffel voll saurem Rahm verrührt, daran gegossen und dann angerichtet. Man gibt Schweinsbraten oder dgl. dazu.

Nro. 82. Erdbirnen, gedämpfte.

Die Erdbirnen werden roh geschält, rein abgewaschen, in Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser zugesetzt, gesalzen und beim Kochen gut abgeschäumt; dann wird das Wasser abgegossen und die Erdbirnen im Butter mit Zwiebeln geröstet, mit Kümmel und Salz gewürzt, oftmals umgeschwenkt und langsam fertig gedünstet. Man kann Bratwürste oder dgl. dazu geben.

Nro. 33. Gefüllte Erdbirnen.

Dazu werden die Erdbirnen roh geschält, unten wird das Runde weggeschnitten, daß sie stehen können, oben ein kleiner Deckel weggeschnitten und die Erdbirnen ausge-

höhlt; wenn sie gefüllt sind, werden die Deckelchen wieder darauf gethan. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Zwiebel, Peterling, Chalottenzwiebel, 12 bis 15 Kapern und 4 Sardellen werden fein gehackt und im Butter gedämpft; 1 Brieschen und 2 Euterchen werden abgekocht und auch fein gehackt, dann mit den Zwiebeln ein wenig gedämpft. Wenn es erkaltet ist, rührt man 7 Eigelb und 4 geriebene Erdbirnen darunter, die aber auch zuvor gesotten wurden, nebst Salz, Muskatnuß und Modegewürz daran. Dann füllt man die Erdbirnen damit, thut in eine flache Kachel ein Stück Butter, setzt die gefüllten Erdbirnen nebeneinander, deckt sie zu und läßt sie dämpfen, man muß aber bald ein wenig Fleischbrühe dazu gießen, damit sie nicht anhängen; wenn die Sauce zu kurz ist, gießt man Fleischbrühe oder Jus nach; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl mit der Sauce angerührt, dann darüber gegossen und langsam gekocht. Wenn die Erdbirnen weich sind, muß man sie wegstellen, daß sie nicht zerfallen.

Man kann auch Mutschelmehl, statt weiß Mehl, dazu nehmen.

Nro. 34. Erdbirnen mit gelber Sauce.

Man kocht die Erdbirnen, schält sie ab, rührt ein Stück Butter mit 4 Eierdottern und einem Kochlöffelchen voll fein Mehl recht durch, gibt etwas Weinessig, Bouillon, Muskatnuß und Salz dazu, rührt die Sauce über dem Feuer wohl ab und läßt die Erdbirnen eine gute Weile darin dünsten. Beim Anrichten gießt man braunen Butter darüber. Man gibt geröstete Leber, Bratwürstchen oder dgl. dazu.

Nro. 35. Erdbirnen, geriebene.

Die Erdbirnen werden geschält, gewaschen, in Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser zugesetzt. Sind sie weich, so muß das Wasser schnell abgegossen werden, weil sie sonst zu viel Wasser anziehen. Nun werden sie mit Butter und Salz verrührt, bis sie zähe sind, dann ein Theil Milch daran gegossen, mit der man sie durchkochen läßt. Nach und nach gießt man mehr Milch daran, bis sie angerichtet und mit braunem Butter begossen werden.

Man kann auch, wenn man recht viel braunen Butter darauf gegossen hat, sie mit geriebenem Parmesankäse dick bestreuen, die Schüssel in den Ofen setzen und anziehen lassen.

Nro. 36. Geschmälzte Erdbirnen.

Man schält die Erdbirnen roh, schneidet sie in Schnitze, waschet sie sauber und kocht sie dann im Salzwasser weich. Wenn sie fertig sind, richtet man sie auf eine Platte an, gibt so viel Brühe dazu, als nöthig ist, und schmälzt sie mit im Butter gerösteten Zwiebeln oder Peterling, wenn man Erstere nicht liebt. Man gibt Cotelettes oder dgl. dazu.

Nro. 37. Erdbirnen mit Häring.

Wenn die gesottenen Erdbirnen geschält und in Scheibchen geschnitten sind, werden sie mit gewässertem, ausgegrätheten, fein gebacktem Häring, nebst fein gebackten Zwiebeln im Butter geschweißt, dann mit Fleischbrühe abgelöscht, und wenn sie damit durchgekocht sind, angerichtet. Man gibt Schweinsbraten, oder was sonst beliebt, dazu.

Nro. 38. Erdbirnen mit Häringssauce.

Die Erdbirnen werden abgekocht, geschält und warm erhalten. Unterdessen rührt man in einer Kachel etwas Mehl im Butter schön braun, dämpft gehackte Chalotten- oder andere Zwiebel darin. Ferner wird ein gereinigter Häring klein gehackt, in Wein oder Essig weich gekocht, mit Eierdotter abgequirlt und durch einen Durchschlag getrieben. Dann gießt man sie an die gedämpften Zwiebel, läßt sie unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer dem Sieden nahe kommen, und richtet sie über die Erdbirnen, welche man in Rädchen schneidet, an. Man kann Schweinsbraten, Würste oder dgl. dazu geben.

Nro. 39. Erdbirnen mit Kirschenbrühe.

Man zerstoßt gewaschene, abgelaufene, dürre Kirschen im Mörser groblecht, thut sie in einen Topf mit dem benöthigten Wasser und läßt sie unter öfterem Umrühren

¼ Stunde lang kochen. Hierauf quirlt man sie stark ab und treibt sie alsdann durch einen Durchschlag. Das Durchgetriebene wird mit einem Zusatz von Wein bis zum Sieden erhitzt; reibt eine Citrone am Zucker ab und thut dies, nebst fein gestoßenem Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, dazu. Sollte die Brühe zu dünne seyn, so wird ein bischen Mehl im Butter schön braun geröstet, daran gerührt und noch einmal aufgekocht. Dann richtet man sie über gekochte, geschälte, oder auch roh geschälte, im Wasser aufgekochte und gut abgelaufene Erdbirnen an.

Nro. 40. Erdbirnen mit Mussauce.

Man verrührt Pflaumenmus in einem tiefen irdenen Topfe mit gleichen Theilen Wein und Wasser, erhitzt es über gelindem Kohlenfeuer bis zum Sieden und treibt es durch einen feinen Durchschlag. Das Durchgetriebene wird in den Topf zurückgegossen, etwas Zucker, woran das Gelbe von einer Citrone abgerieben wird, nebst gestoßenem Zimmt und etwas gutem Essig dazu gethan, und, wenn es wieder bis zum Sieden heiß geworden ist, über gekochte, geschälte, aber warm erhaltene Erdbirnen angerichtet.

Nro. 41. Erdbirnen mit saurem Rahm.

Die Erdbirnen werden gesotten, geschält, in Scheibchen geschnitten und bei Seite gestellt. Alsdann nimmt man auf 1 Pfund Erdbirnen 3 Loth Butter oder Fett, und röstet die Erdbirnen so lange darin, bis sie bräunlich werden. Nun gießt man, nach Verhältniß, 2 bis 3 Löffel voll sauren Rahm, der gut abgequirlt ist, hinzu, schwenkt die Erdbirnen damit durch und würzt sie mit Salz und etwas Zucker. Man kann Braten, geschmälzten Stockfisch oder dgl. dazu geben.

Nro. 42. Erdbirnen à la Reine.

Die Erdbirnen werden gesotten, geschält, und, wenn sie kalt sind, in Scheiben geschnitten. Dann schneidet man mehrere Zwiebel in feine Scheiben, schweißt sie in ½ Pfd. Butter, damit sie ganz weiß bleiben, thut 3 Kochlöffel voll Mehl darauf, gießt abgekochte Milch daran, thut etwas Salz und Pfeffer dazu und rührt sie dann zu einer steifen

Sauce ab. Dann thut man die Erdbirnen darein, und nachdem man das Ganze gut durcheinander gerührt hat, gießt man es auf eine Randschüssel. Wenn man keine Randschüssel besitzt, so setzt man einen Rand von abgebranntem Wassertaig auf und schüttet, wenn er trocken geworden ist, das Ganze hinein. In die Masse und darüber streut man geriebene Parmesankäse, gibt dem Gericht im Ofen oder in einer Tortenpfanne Farbe, sieht aber auch darauf, daß es gut durchbackt. Man gibt Bratwürste, Cotelettes oder Rollade dazu. Zur Veränderung kann man auch gehackte Ochsenzunge und Sardellen darein nehmen.

Nro. 43. Saure Erdbirnen.

Man röstet etwas Mehl schön braun in Schmalz oder Speck, dämpft einen klein gehackten Zwiebel darin, gießt etwas Essig und Wasser daran, würzt es mit ein bischen Pfeffer, ein paar Nelken, Salz und etwas Citronenschale, dann läßt man es durchkochen. Die Erdbirnen werden gesotten, geschält und in Rädchen geschnitten, dann wird die Sauce darüber angerichtet. Hat man aber übrige Erdbirnen, so muß man sie etwas mitkochen lassen. Auch bei den frisch gekochten ist es besser, wenn man sie in der Sauce aufkochen läßt, nur darf sie nicht zu dick seyn. Man kann abgesottenes Schweinefleisch dazu geben, was sehr gut ist, und die Brühe statt des Wassers nehmen, wo man dann etwas weniger Fett nehmen darf.

Nro. 44. Verdämpfte Erdbirnen.

Die Erdbirnen werden gesotten, und, wenn sie kalt sind, zu Rädchen geschnitten, zerläßt Gänseschmalz in einer Kachel, dämpft klein gehackte Zwiebel und Peterling darin, thut die Erdbirnen dazu, aber nur kurz vor dem Essen, daß sie nur dünsten und nicht verkochen, auch darf nicht darin gerührt werden; vor dem Anrichten verrührt man sauren Rahm und gießt ihn darüber. Man gibt Bratwürste, Kalbs- oder Schweinsrippchen oder dgl. dazu.

Nro. 45. Erdbirnen mit Zellerich.

Während die roh geschälten Erdbirnen im Wasser gekocht und abgeschäumt werden, wird eine verhältnißmäßige Anzahl Zellerichwurzeln, nachdem solche gehörig gereinigt

und in dünne Scheiben geschnitten sind, einige Minuten in kochendem Wasser abgebrüht. Alsdann gießt man von beiden Theilen das Wasser ab, gute Fleischbrühe daran, läßt sie kochen, und wenn sie beinahe fertig sind, wird geriebene, altgebackene Semmel im Butter hellgelb geröstet und nebst etwas feingestoßenem Ingwer daran gethan. Hernach werden sie angerichtet, mit Cotelettes, gerösteter Leber oder dgl. belegt, zu Tische gegeben.

Nro. 46. Fenchelwurzeln.

Sie werden vom Frühjahr an bis in August, und wie andere zarte Wurzeln, als gelbe Rüben, Pastinaken, Peterling und dgl. gekocht und die ähnlichen Beilagen dazu gegeben.

Nro. 47. Gartengewächse, verschiedene, als Gemüße auf englische Art.

Man nimmt nur wenig von den Gartengewächsen, als: Blumenkohl, grüne Bohnen, grüne Erbsen, Kohlraben, Pastinaken, gelbe Rüben, weiße Rüben, Spargeln ꝛc., putzt und wascht jedes nach seiner Art. Die Bohnen und kleinen Rüben bleiben ganz, die Kohlraben werden wie die Rüben geschnitten, der Blumenkohl wird besonders gekocht, weil er sonst verkochen würde. Die übrigen werden in guter Fleischbrühe weich gekocht, jede Gattung aber so in die Casserolle gelegt, daß sie auf die Platte in derselben Art angerichtet werden können. Man nimmt dann noch farcirten Kopfsalat oder Köhl dazu, und läßt alles ganz kurz einkochen. Zur Sauçe rührt man ½ Pfund Butter weiß, thut 3 Eßlöffel voll weiß Mehl und 6 Eiergelb dazu, gießt gute Bouillon und etwas von der Gemüßbrühe daran, und läßt es unter beständigem Rühren kochen, dann gießt man sie über das Gemüße, streut fein geschnittenen Peterling oder Schnittlauch und Muskatnuß darauf und gibt junge Hühner, gefüllte Kalbsbrust oder dgl. dazu.

Nro. 48. Gesundheitskohl zu kochen.

Hiezu nimmt man mehrere Kräuter, als: Spinat, Sauerampfer, Körbel, Dill, grüne Kohlsprossen, rothe und grüne Mangoldblätter, Fenchelkraut, Zellerich und dgl.,

wäscht alles wohl und hackt es mit einander. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, dämpft die gehackten Kräuter darin, gießt gute Fleischbrühe oder Bouillon daran, thut einen mit Nelken gespickten Zwiebel, nebst etwas Muskatnuß dazu und läßt es kurz einkochen. Es schmeckt zu Hammels-Carminathen sehr gut.

Nro. 50. Hopfen.

Man putzt und wascht sie sauber, siedet sie im Salzwasser weich, gießt sie dann in einen Seiher und slößt sie mit kaltem Wasser ab, macht hierauf eine gute Butterbrühe, thut sie, nebst etwas Muskatnuß darein und läßt sie ein bischen mitkochen. Zieht die Sauçe mit Eiergelb ab, richtet sie über die Hopfen an und gibt gebakkene Kalbsbrieschen, Schnitten, gebrühte Küchlein oder dgl. dazu.

Nro. 51. Kohl (Savoyer- oder Sommerkohl) in Buttersauçe.

Der Kohl wird sauber geputzt, besonders bei lockerem sehr darauf gesehen, daß kein Geschmeiß oder Raupen, welche sich gerne darin aufhalten, daran ist; dann wird er rein gewaschen und mit siedendem Wasser zugesetzt. Wenn er weich ist, wird er in kaltes Wasser gelegt, dann zerläßt man in einer Kachel ¼ Pfund Butter, röstet 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl lichtgelb, löscht es mit guter Fleischbrühe ab, drückt den Kohl fest aus, durchschneidet ihn ein paarmal mit der Wiege, gibt ihn dann in die Sauçe, etwas Mußkatnuß dazu und läßt ihn auf Kohlen langsam fortkochen; er darf nicht viel Brühe haben, sondern muß kurz eingekocht seyn. Man gibt Bratwürste, Carminathen, gebrühte Küchlein oder dgl. dazu.

Nro. 52. Kohl (Savoyer- oder Sommerkohl) mit Rahm.

Wenn der Kohl, wie gewöhnlich, gebrüht worden ist, gießt man das Wasser ab und läßt ihn in Butter und Fleischbrühe rund kochen, doch so, daß er nicht anbrennt, welches nur zu leicht geschieht. Zuletzt rührt man Mehl

mit Rahm an und setzt demselben einige Eier zu, thut dieses an den Kohl, schwenkt ihn fleißig um, läßt ihn langsam dünsten und richtet ihn dann mit gebackenen Brieschen, Hühnern oder dgl. an.

Nro. 53. Kohlraben auf gewöhnliche Art.

Im Frühjahr, wenn die Kohlraben noch klein sind, schneidet man die Köpfe ab und schält sie, streift das Grüne von den Stengeln, brüht jeden Theil besonders im Salzwasser; wenn sie weich sind, wird das Grüne etwas durchgeschnitten, die Köpfe in runde Scheibchen geschnitten, eine gute Buttersauce gemacht und beide Theile besonders darin kurz eingekocht. Beim Anrichten wird zuerst das Grüne auf die Platte gelegt, dann die Kohlraben in die Mitte und die Beilage auf dem Grünen herum. Man gibt Kalbs- oder Hammelsrippchen, Bratwürste oder dgl. dazu. Die jungen Kohlraben mit dem Grünen zu sieden, taugt nichts, sie verlieren an gutem Geschmack und an ihrer Weiße. Auf die angegebene Art hat es auch ein viel besseres Ansehen, besonders, wenn die Kohlraben noch rar sind.

Nro. 54. Kohlraben, gefüllte.

Man schält die Kohlraben, siedet sie im Salzwasser, aber nicht zu weich, schneidet ein Deckelchen ab, höhlt sie aus, und macht eine Fülle, wie zu gefülltem Kraut oder Kalbsbrust, füllt dann die Kohlraben damit und befestigt die Deckelchen mit ein paar hölzernen Spieschen oder Zweckchen wieder darauf. Dann macht man eine gute Butterbrühe, thut die gefüllten Kohlraben darein und läßt sie fertig kochen.

Nro. 55. Kohlraben im Winter zu kochen.

Die Kohlraben (Boden-Kohlraben) werden geputzt, im Salzwasser weich gekocht, dann ein wenig in kaltes Wasser gelegt und hernach in dünne Rädchen geschnitten; hierauf zerläßt man in einer Kachel ein Stück Butter, thut eine Hand voll klein geschnittene Zwiebel und die Kohlraben darein und dämpft sie, gibt 1 bis 2 Kochlöffel voll Mehl darauf, läßt es ein bischen anziehen, gießt dann Fleisch-

brühe daran, thut etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu und läßt es kurz einkochen. Man kann auch Hammelsrippchen mit kochen. In diesem Falle wäscht man das Fleisch aus kaltem Wasser, legt Fleisch, Zwiebeln und Kohlraben zugleich schichtenweise in die Kachel, und läßt es zugedeckt dünsten, bis es keine Brühe mehr hat, streut dann Mehl darauf und behandelt es, wie oben bemerkt. Auf diese Art erspart man, wenn das Fleisch fett ist, den Butter. Ausserdem gibt man Brätwürste, Coteletles, geröstete Kalbsleber ꝛc. dazu.

Nro. 56. Kopf- oder Häuptchen Salat, in Butter-Sauce.

Man nimmt schönen Kopf- oder Häuptchen-Salat, sieht gut durch, ob keine Schnecken oder sonstige Insekten darin verborgen sind, thut nur die äußersten, öfters unreinen Blätter weg, läßt ihn aber ganz und wäscht ihn sauber, damit kein Sand bleibt; dann kocht man ihn in siedendem Salzwasser, bis er weich ist, gießt ihn hernach ins Salatbecken, thut ihn, wenn er abgelaufen ist, in eine Schüssel und gießt frisches, kaltes Wasser daran. Alsdann zerläßt man in einer Kachel ¼ Pfund Butter, röstet 2 Kochlöffel voll weiß Mehl hellgelb darin, löscht es mit Fleischbrühe ab und läßt es kochen. Hernach drückt man den gekochten Salat aus, thut ihn in die Butterbrühe und läßt ihn mitkochen. Vor dem Anrichten wird etwas Muskatnuß darein gerieben und die Brühe mit Eiergelb abgezogen. Als Beilage kann man Bratwürste, gebackene Brieschen, Kalbsrippchen oder Omelettes geben.

Nro. 57. Kraut, (Weißkraut) aufgezogenes.

Man schneidet ein Krauthäuptchen in 4 Theile, siedet es im Salzwasser weich, hackt es dann mit einem Zwiebel klein, dämpft hierauf einen in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerwecken in Butter, thut ihn zu dem Gehackten, Muskatnuß, Pfeffer, Ingwer und Salz dazu und rührt es mit Eiern an. Man bestreicht hierauf eine Casserolle mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl, füllt die Masse ein und zieht sie mit Kohlen oder im Backofen auf. Man gibt eine Buttersauce darüber. Man kann Bratwürste oder Kalbsrippchen dazu geben.

Nro. 58. Bairisch Kraut.

Man schneidet das Kraut, wie das Sauerkraut ein, macht Schmalz in einer Kachel heiß, thut das Kraut darein, ein Glas Wein und etwas Salz dazu, deckt es wohl zu und dämpft es schön gelb, kehrt es aber zuweilen um; hernach röstet man einen Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun, thut solches, nebst ein wenig Fleischbrühe an das Kraut, und läßt es noch so lange kochen, bis es weich ist und eine kurze Sauce hat. Man kann auch etwas Zucker daran brennen, daß es eine schönere Farbe bekommt. Als Beilage gibt man Bratwürste, Schweinsbraten, Gansleber oder dgl.

Nro 59. Kraut, (Weißkraut) in Buttersauce.

Man schneidet von 1 bis 3 Krauthäuptchen die großen Rippen und Dorschen heraus, kocht dann das Kraut mit etwas Salz im siedenden Wasser weich, gießt es dann ab und drückt es etwas aus; röstet dann ein paar Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter lichtgelb, löscht es mit Fleischbrühe ab, durchschneidet das Kraut ein paarmal mit der Wiege, gibt es dann in die Sauce, thut etwas Kümmel, oder wenn man ihn nicht liebt, Muskatnuß dazu und läßt es kurz einkochen. Man kann Leberwürste, Fricandeaux ꝛc. dazu geben.

Nro. 60. Kraut-Dorschen.

Beim Einmachen des Sauerkrauts legt man die vom Einschneiden übrig bleibende Dorschen zurück, schält sie rund und säubert das Mark derselben von allen es umgebenden Fasern. Dieses Mark wird nun in Scheiben oder längliche Stückchen geschnitten und im Salzwasser weich gesotten. Dann wird eine gute Buttersauce gemacht und Stückchen Kalbfleisch von der Brust oder Rippen, nebst Muskatnuß darein gethan; wenn die Dorschen recht weich sind, gibt man sie auch dazu und läßt alles zusammen noch eine zeitlang kochen. Es ist ein feines Gericht und hat den Mittelgeschmack zwischen Blumenkohl und weißen Rüben. Wer es einmal gegessen hat, läßt sicher keine Dorschen mehr für die Küche unbenützt. Man kann auch etwas Kümmel darein thun.

Nro. 61. Gedämpftes Weißkraut oder Süßkraut.

Man schneidet das Kraut, nachdem man den Dorschen herausgenommen und die ärgsten Rippen weggethan hat, gröblich, salzt es etwas, läßt Butter oder Schmalz in einer Kachel zergehen, thut das Kraut darein, deckt es zu und läßt es unter öfterem Umwenden dämpfen; dann gießt man etwas Fleischbrühe daran, röstet hierauf einen Kochlöffel voll Mehl im Schmalz schön hellbraun, rührt es nebst etwas Kümmel an das Kraut und läßt es langsam fortkochen. Man gibt Bratwürste, Schweinsrippchen oder dgl. dazu.

Wenn man will, kann man auch ein paar roh geschälte Erdbirnen mitdämpfen.

Nro. 62. Gefülltes Kraut.

Peterling, Zwiebel und das Innere von 2 Krauthäuptchen, wovon die Dorschen abgeschnitten worden, werden zusammen ziemlich fein gehackt, dann im Buttet schön gelb gedämpft, 6 bis 7 Eier daran geschlagen und auf dem Feuer gerührt bis es dick wird, dann nimmt man es vom Feuer, thut 1½ Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, 6 zuvor im Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken, etwas Nierenfett und eben so viel Ochsenmark, Salz und Muskatnuß dazu und rührt es mit 6 Eiern an. Wenn man kein Fleisch hat, kann man, statt demselben, Bratwürste dazu nehmen. Hierauf macht man die Form mit den äußern Krautblättern, die vorher angebrüht werden müssen, setzt es in ein mit Speck belegtes Blech, legt auf den Seiten herum Zwiebel, gießt Fleischbrühe daran und gibt es so in den Backofen. Man stellt eine gute Butterbrühe dazu auf.

Nro. 63. Gefülltes Kraut auf andere Art.

Man nimmt einen schönen, runden Krautkopf (Häuptchen), bohrt den Dorschen heraus und höhlt ihn alsdann so viel möglich aus; schneidet dann etwas Zwiebel, Peterling, Thymian, nebst dem ausgebohrten Kraut klein, dämpft solches im Butter und kleingeschnittenem Speck; nimmt das Innere von einem Kreuzerwecken, weicht es in Milch ein, drückt es alsdann wohl aus und thut es, nebst 2 Eiern, zu das Gedämpfte, verrührt alles wohl mit einander und

füllt das ausgehöhlte Kraut damit. Wenn man übrig gebliebenen Kalbsbraten hat und solchen fein gehackt darunter thut, so ist es noch besser. Ist das Kraut gefüllt, so legt man oben darauf einige Blätter, bindet es mit Bindfaden zu, so daß man solchen herausnehmen kann. Alsdann läßt man Butter in einer Casserolle zergehen, thut das Kraut darein und dämpft es, bis es eine Farbe hat; dann gießt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt es kochen; hierauf wendet man es auf die andere Seite, gießt noch ein bischen Brühe dazu, deckt es wohl zu und sieht fleißig darnach, daß es nicht anhängt; kurz vor dem Anrichten wird es auf eine Platte gelegt, der Bindfaden weggenommen und eine gute Buttersauçe darüber angerichtet; die Brühe, worin das Kraut gekocht hat, darf nicht dazu genommen werden.

Von Kohl oder Kopfsalat kann man es auf die gleiche Art machen.

Nro. 64. Gehacktes Kraut.

Das Kraut wird sauber verlesen, Rippen und Dorschen ausgeschnitten, im Salzwasser gebrüht, wenn es weich ist, in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt und klein gehackt; man hackt auch ein Stückchen grünen Speck und Zwiebel fein, röstet hierauf einen Kochlöffel voll Mehl in ¼ Pfd. Butter hellgelb, dämpft Speck und Zwiebel und dann das Kraut darin, löscht es mit guter Fleischbrühe ab, thut etwas Muskatnuß daran und läßt es bis zum Anrichten kochen. Man verrührt ein paar Eiergelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm und thut sie, ehe man anrichtet, an das Kraut. Man kann Würste, Cotelettes ꝛc. dazu geben.

Nro. 65. Kraut, gehacktes, mit Rahm.

Das Kraut wird rein gewaschen, fein gehackt und mit siedendem Wasser und etwas Salz aufgekocht. Ist dieß geschehen, so gießt man das Wasser durch einen Durchschlag ab, thut ein gutes Stück Butter in eine Kachel, das Kraut, etwas Zucker und Milch dazu und läßt es dämpfen. Kurz vor dem Anrichten verrührt man einige Löffel voll Mehl mit Rahm, gießt sie dazu und läßt sie noch eine Zeitlang mitdünsten. Beim Anrichten streut man etwas Pfeffer dar-

über und belegt es mit Eierkuchen, gebackenen Schnitten oder dgl.

Nro. 66. Gewickeltes Kraut auf böhmische Art.

Man nimmt die äußern Blätter von einem gut abgeputzten Krauthäuptchen, thut sie in einen Topf und gießt heißes Wasser darüber. Das Innere oder das Herz hackt man ganz fein, dämpft es in einem Stückchen Butter oder gutem abgeschöpftem Fett und thut eine Hand voll Weckenbrosamen dazu, schlägt, so lange es noch warm ist, einige Eier daran, gibt Salz und ein wenig Muskatnuß darein. Dann nimmt man die großen Blätter, drückt das Wasser gut davon aus, schneidet die Rippen heraus, breitet sie auf einem Brett aus, gibt auf jedes einen Löffel voll von dem angemachten, gehackten Kraut, schlägt es wie eine Omelette zusammen und wenn alle, so viel man deren nöthig hat, gefüllt sind, so zerläßt man in einer flachen Kachel ein Stück Butter und legt das eingewickelte Kraut einfach hinein, setzt es auf Kohlen und läßt es auf beiden Seiten lichtbraun werden; thut dann ein Stückchen Zucker und ein wenig gute Fleischbrühe oder an Fasttagen eine Erbsenbrühe daran, läßt es damit gut kochen und richtet es hernach mit einer ganz kurzen Sauce an.

Nro. 67. Kraut (Weißkraut) auf polnische Art.

Man schneidet einige Krauthäuptchen in der Mitte von einander und die Dorschen heraus, verwällt sie im Salzwasser, drückt sie hernach gut aus, legt sie in eine Casserolle, streut Salz, ein wenig Pfeffer, Basilikum, Thymian und einen fein gehackten Zwiebel darauf; macht ein Stück frischen Butter heiß und gießt ihn nebst ein wenig klarer Erbsenbouillon darüber, setzt es auf das Feuer und läßt es kochen, bis es recht kurz eingekocht ist. Hernach richtet man es häuptchenweise auf eine Tortenpfanne an, begießt es mit gutem saurem Rahm, bestreut es mit geriebener Semmel, setzt es in Backofen, oder gibt unten und oben Kohlen und läßt es schön anziehen. Man richtet es hübsch an und gibt Carminathen dazu.

Nro. 68. Kraut-Würstchen.

Die Krautblätter werden zuerst im Salzwasser weich gekocht, dann gießt man sie ins Salatbecken und flößt sie mit kaltem Wasser ab. Hierauf hackt man ein Stückchen kalten Braten, einen Zwiebel, etwas Peterling, 4 Loth frisches Ochsenmark oder Speck zusammen recht klein, weicht 1 bis 2 Kreuzerwecken in Wasser ein, drückt ihn dann fest aus, nimmt alles in eine Schüssel, verrührt in einem Stückchen Butter 3 Eier auf Kohlen, bis sie hart werden, thut solche nebst Salz und Muskatnuß dazu, schlägt 4 Eier daran und rührt Alles gut durch einander. Alsdann füllt man von dieser Masse in die Krautblätter, macht Würstchen in beliebiger Größe daraus, bestreicht eine Kachel mit Butter, legt die Würstchen darein, bratet sie schön gelb, gießt etwas Fleischbrühe daran, und, wenn sie fertig sind, eine leichte Buttersauce darüber.

Nro. 69. Laubfrösche.

Man nimmt schöne, große, breite Spinatblätter, wascht solche sauber, legt sie dann gleich, daß die Stiele beisammen sind, auf eine flache Platte oder Schüssel, streut etwas Salz darauf, brüht sie mit siedendem Wasser an und deckt sie zu. Hierauf wird Kalbfleisch oder übrig gelassener Braten fein gehackt, in eine Schüssel gethan, Zwiebel, Peterling, Speck und gebackene Eier klein gehackt, nebst einigen im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Kreuzerwecken dazu gethan; man rührt es mit 6 bis 8 Eiern, je nachdem man viel oder wenig Masse hat, an, thut Salz und Muskatnuß darein, und wenn alles gut mit einander verrührt ist, nimmt man die Blätter aus dem Wasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab, drückt sie ein wenig durch die flache Hand, legt sie auf einem Brett auseinander, schneidet die Stiele ab, gibt auf jedes Blatt ein Löffelchen voll von der Fülle, und wickelt es ein, bestreicht eine Casserolle mit Butter, setzt die Laubfrösche darein und bratet sie etwas ab, gießt ein bischen Fleischbrühe daran, läßt sie kochen, und rüttelt sie zuweilen ein wenig, kehrt sie auch behutsam um. Man macht eine gute Buttersauce; wenn die Laubfrösche fertig sind, legt

man sie auf eine Platte, zieht die Buttersauce mit Eigelb ab und richtet sie darüber an. Wenn die Brühe, in der sie gekocht, nicht schön sieht, so läßt man sie weg, sie verdirbt sonst nur die Farbe der Buttersauce. Man gibt dieß Gemüß gewöhnlich ohne Beilage.

Nro. 70. Linsen zu kochen.

Die Linsen werden, wie die Erbsen, verlesen, gewaschen und mit weichem, kaltem Wasser zugesetzt. Wird geräuchertes, gepöckeltes oder frisches Schweinefleisch dazu gegeben, so wird dies gleich mitgekocht. Indeß nimmt man Zellerich, Peterlingwurzeln, Lauch und dgl. schneidet es fein und läßt es in guter Brühe kochen; rührt dann ein paar Kochlöffel voll Mehl daran, thut zuletzt die Linsen hinzu und läßt sie damit, jedoch etwas dicklicht, aufkochen, aber nicht anbrennen, was sehr leicht geschieht. Haben die Linsen noch zu viel Brühe, so wird solche abgegossen, ehe sie an das Mehl kommen, und erst, wenn sie zu dick seyn sollten, wieder etwas davon hinzu gegeben. Wird kein Fleisch mit gekocht, so wird das Mehl im Schmalz hellbraun geröstet, dann die Brühe mit den Wurzeln und zuletzt die Linsen daran gerührt. In diesem Falle gibt man geräucherte Bratwürste, Zungen oder dgl. dazu, die man auch darin aufkochen läßt.

Nro. 71. Linsen sauer zu kochen.

Sie werden, wie die Obigen, zugesetzt und auch das gleiche Fleisch mitgekocht. Wenn sie nun weich sind, werden einige Kochlöffel voll Mehl im Butter oder noch besser im Schmalz schön braun geröstet, klein gehackte Zwiebel darin gedämpft, an die Linsen gerührt, etwas Pfeffer und Essig, bis es sauer genug ist, hinzu gethan und dann vollends ausgekocht.

Nro. 72. Mangold oder römischer Kohl.

Der Beste ist der gelbe oder Schweizer-Mangold. Man zieht den Stielen auf beiden Seiten die Haut ab, wascht und brüht ihn im Salzwasser, legt ihn dann in kaltes Wasser, drückt ihn fest aus, hackt ihn und röstet hierauf in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl,

dämpft einen klein gehackten Zwiebel und den Mangold darin, löscht ihn mit Fleischbrühe ab, gibt etwas Pfeffer, Muskatnuß und wenn man es liebt, ein wenig Kümmel dazu, thut so viel Essig daran, bis er eine angenehme Säure hat und läßt ihn nun gemächlich kochen. Wenn man angerichtet hat, wird er mit gewürfelt geschnittenem Speck geschmälzt. Man gibt Bratwürste, Rippchen, Eier ꝛc. dazu. Auch kann man ihn ohne Essig, oder statt der Fleischbrühe mit süßer Milch oder Rahm kochen.

Auf die gleiche Art kocht man den Lattigsalat, wenn er nicht mehr jung ist.

Nro. 73. Mangold, gefüllter.

Die Mangoldblätter werden mit siedendem Wasser angebrüht; dann rührt man ¼ Pfund Butter leicht, schlägt 4 bis 5 Eier darein, weicht von 2 Kreuzerwecken die Brosamen in Milch ein, drückt sie wieder aus, thut sie nebst Salz und Muskatblüthe dazu und rührt alles recht gut durcheinander. Dann bestreicht man ein tiefes Potageblech mit Butter, belegt dies mit Blättern, thut von der Fülle darauf, dann wieder Blätter, dann wieder Fülle, und fährt so fort, bis alles zu Ende ist; schlägt hierauf die neben herausſehenden Blättern oben herein, gießt gute Fleischbrühe darüber, thut etwas Muskatblüthe darein, deckt es wohl zu und läßt es gut kochen; wenn solches bald fertig ist, so röstet man ein paar Messerspizzen voll Mehl schön gelb im Butter und thut es auch dazu; ehe man es zu Tische geben will, zieht man die Brühe mit Eigelb ab und richtet sie darüber an. Man kann es aber auch im Ofen aufziehen und eine gute Buttersauce dazu geben, so ist es noch besser.

Nro. 74. Mangold-Stiele.

Die weißen, breiten Mangoldstiele sind hiezu am besten. Sie werden abgezogen, Fingers lang und breit geschnitten, gewaschen, im Salzwasser gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeflößt. Hierauf verfertigt man eine gute Buttersauce mit Peterling, klein geschnittenen Morcheln und Muskatnuß, thut die Stiele darein und läßt sie bis zum Anrichten kochen. Alsdann verrührt man 3 Eigelb mit einem Eßlöffel voll Citronensaft, nimmt

das Gemüß vom Feuer und rührt, wenn es nicht mehr kocht, die Eier langsam daran. Auch kann eine Krebssauçe dazu gemacht werden. Man gibt gebackene Brieschen, Cotelettes oder dgl. dazu.

Nro. 75. Morcheln.

Die Morcheln werden sauber geputzt und im Salzwasser verwällt, dann mit fein gehacktem Zwiebel und Peterling im Butter gedämpft, etwas Mehl darauf gestreut und, wenn dies angezogen hat, mit Fleischbrühe abgelöscht, klein gewiegte Citronenschale und Muskatnuß darein gethan, dann läßt man es kochen. Vor dem Anrichten wird es mit Eigelb abgezogen. Man gibt Carminathen, Niernschnitten oder dgl. dazu.

Nro. 76. Morcheln, gefüllte.

Man nimmt große Morcheln, die weite Löcher haben, wascht sie sauber, dann hackt man kleinere Morcheln, röstet sie ein wenig nebst geriebenem Brod im Schmalz, hackt auch etwas Peterling, verrührt es mit Salz und Gewürz und füllt die großen Morcheln damit; macht eine leichte Buttersauçe und läßt sie darin aufkochen.

Nro. 77. Morcheln mit Rahm.

Man schneidet die sauber gereinigten Morcheln in kleine Stücke, kocht sie im Salzwasser ab und dämpft sie alsdann im Butter, hierauf quirlt man 3 Eierdotter, ½ Maas Rahm und etwas Muskatblumen untereinander, gießt dieses an die Morcheln, kocht sie auf Kohlen einmal gelinde auf und richtet sie dann an.

Nro. 78. Pastinaken zu kochen.

Man schabt die Pastinakwurzeln, schneidet sie in länglichte Stückchen und kocht sie im Wasser ab. Wenn sie weich sind, wird das Wasser ab- und Fleischbrühe daran gegossen, man gibt fein geschnittenen Peterling, geriebene Semmeln und Butter daran und läßt sie kurz einkochen. Man kocht die Pastinaken zu Hammel- und Rindfleisch, zu Fischen, Tauben, Gänsen, Enten ꝛc. als Gemüße. — Karpfen gewinnen an Geschmack, wenn sie mit Pastinaken, Zellerich und Zwiebeln gekocht werden.

Nro 79. Paſtinaken mit Eſſig.

Wenn die Paſtinaken noch jung ſind, kocht man ſie gleich in Fleiſchbrühe weich, thut Butter, Semmelkrummen und Muskatblüthe darein und gießt vor dem Anrichten etwas Eſſig mit verklopftem Ei daran. Peterling-Wurzeln werden ebenſo auf beide Arten gekocht und zu Hühnern, Hechten, Hammel-, Kalb-, Lamm- oder Rindfleiſch gegeben.

Nro. 80. Roſen-Kohl.

Der Roſenkohl wird ausgeleſen, gewaſchen und im Salzwaſſer gekocht. Wenn er weich iſt, wird er abgegoſſen, in kaltes Waſſer gelegt und leicht ausgedrückt. Dann macht man eine gute, kalt angerührte Spargelnſauçe, gibt den Roſenkohl darein und läßt es unter beſtändigem Rühren aufkochen. Man kann Cotelettes, gebackene Hühner, Kalbsbrieschen oder Kalbsfüße dazu geben.

Nro. 81. Roth-Kraut.

Man ſchneidet dies, wie das baieriſche Kraut, thut ein wenig Salz daran, gießt ein Glas Eſſig darüber, macht in einer Caſſerolle Schweine- oder Gänſeſchmalz heiß, dämpft das Kraut darin. Iſt es nicht ſauer genug, ſo gibt man noch etwas Eſſig und von einer Maas ſauren Milch den dicken Rahm dazu. Wenn man keinen Rahm hat, kann man ein Glas Wein dafür nehmen. Hierauf röſtet man ein bischen Mehl in ein wenig Schmalz ſchön gelb, gibt es an das Kraut und läßt es kurz einkochen. Man belegt es, wenn es angerichtet iſt, oben mit einem Stern von hartgeſottenen Eiern und neben herum mit Schinken, Würſten oder dgl.

Nro. 82. Rouletten von Kohl.

Man nimmt einen guten Kohlkopf, blättert ihn ab, brüht die Blätter in Salzwaſſer weich und läßt ſie dann im Seiher ablaufen. Hierauf macht man eine beliebige Fleiſch-Farçe, legt in jedes Blatt einen Löffel voll davon, rollt dieſelben auf, umbindet ſie mit Faden, legt eines neben das andere in eine Caſſerolle, thut ein wenig in Mehl gekneteten Butter und gute Brühe daran, würzt es mit

Salz und Muskatblume und kocht es auf gelindem Feuer gar. Die Brühe muß kurz einkochen. Man rührt etwas fein Mehl mit Rahm und Eierdottern an, gibt es über die Rouletten und läßt es sich im Ofen färben. Beim Anrichten legt man die Creme oben darauf und macht eine Sauce daran von Rahm, Eierdottern, Muskatblumen und Salz, welche man zusammen aufkocht. Man kann es auch im Blech zu Tische geben und die Sauce besonders dazu aufstellen.

Nro. 83. Gelbe Rüben.

Man putzt und schneidet die gelbe Rüben, anfangs wenn sie noch jung sind, länglicht, später in Scheibchen, waschet sie aus kaltem Wasser und dämpft sie in zerlassenem Butter in einer Casserolle, hackt Zwiebel und Peterling fein, dämpft dies auch mit, streut 1 bis 2 Kochlöffel voll Mehl, je nach dem man viel oder weniger gelbe Rüben hat, darauf, läßt dies auch mit anziehen, schüttelt sie während dem Dämpfen fleißig, daß sie nicht anbrennen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt sie kochen. Man gibt Flädchen, Coteletts, Kalbsbraten, gebackene Schnitten oder dgl. dazu.

Wenn man sie mit Brockel-Erbsen gibt, so richtet man diese in die Mitte und die gelbe Rüben um sie herum an, oder stellt jedes Gemüß besonders auf.

Nro. 84. Gelbe Rüben mit Pastinaken.

Man schabt und schneidet die gelben Rüben, ebenso wie die Pastinaken, in Streifen, bringt die gelben Rüben mit Butter und Brühe auf das Feuer und setzt die Pastinaken etwas später hinzu. Sind diese Gemüße weich, so werden sie mit klein gebacktem Peterling und einem Kochlöffel voll Mehl durchgekocht, dann angerichtet, mit geriebenen Semmeln bestreut und eine beliebige Beilage dazu gegeben.

Nro. 85. Gelbe Rüben mit Spargeln.

Man setzt die gelben Rüben mit einem ziemlichen Stück Butter, etwas Salz und Brühe zu und läßt sie gut zugedeckt weich kochen. Die Spargeln werden gleichfalls geputzt, in Zoll lange Stückchen zerbrochen, mit et-

was Wasser gekocht, und dann mit ein bischen Zucker und klein gehacktem Peterling zu den gelben Rüben gethan. Man setzt zuletzt etwas glatt gerührtes Mehl und ein paar Eiergelb hinzu, schwenkt oder schüttelt es wohl und läßt es auf Kohlen anziehen. Beim Anrichten wird geriebene Semmel darüber gestreut und Cotelettes, gebakkene Schnitten oder dgl. dazu gegeben.

Nro. 86. Jetinger Rüben.

Diese werden sauber geschaben, und da sie gewöhnlich nicht groß sind, so läßt man die Kleinern ganz und schneidet die Größern nur in 2 bis 3 Theile. Man dämpft sie mit Butter oder Gänseschmalz, wie die weißen Rüben, röstet, wenn sie weich sind, einen Kochlöffel voll Mehl im Butter schön braun daran und läßt sie auskochen. Es wird etwas Zucker daran gebrennt, auch verrührt man sie nicht, weil sie ganz bleiben sollen, nur müssen sie recht weich gedämpft werden. Man gibt Bratwürste, Croquets oder dgl. dazu. Auch kann man Hammelfleisch mitkochen.

Nro. 87. Rothe Rüben zu kochen.

Man nimmt rothe Rüben, so viel man nöthig zu haben glaubt, schält und schneidet sie klein länglicht, wie gewöhnlich die weißen Rüben, dämpft sie in einem Stückchen Butter oder gutem Abschöpf-Fett ganz weich und rührt sie öfters auf; dann stäubt man einen Kochlöffel voll Mehl darauf und gießt, wenn dies ein wenig angezogen hat, gute Fleisch- oder Jusbrühe daran und läßt sie kurz einkochen, thut ein paar Löffel voll Weinessig dazu und läßt sie noch ein bischen kochen. Da sie ohnehin sehr süß sind, so ist kein Zucker nöthig. Beim Anrichten sieht es sehr schön aus, wenn man sie ganz erhoben auf die Schüssel thut und den Rand herum mit weichen, gedämpften, kleinen Bohnen oder Brockelerbsen garnirt. Man kann es auch mit Bratwürsten oder Kalbsrippchen belegen und so zu Tische geben.

Nro. 88. Weiße Rüben.

Man wascht die geschälten und gewürfelt geschnittenen Rüben zuerst mit lauwarmem Wasser und dann noch einmal mit heißem Wasser ab, läßt Brühe und Butter

in einer Kachel recht heiß werden, schüttet die Rüben hinein, läßt sie weich kochen, salzt sie nur wenig und gibt ihnen des Wohlgeschmacks wegen etwas Zucker. Die Sauce wird mit braun geröstetem Mehl sämmig gemacht. Um sie vor dem Anbrennen zu bewahren, müssen sie öfters geschüttelt werden. Man gibt Carminathen, Hammel- und Schweinefleisch, auch Rinds-Kaldaunen (Kuttelflecke) dazu.

Nro. 89. Weiße Rüben, gedämpfte.

Die Rüben werden geschält und klein gewürfelt geschnitten, dann zerläßt man ein Stückchen Butter oder Gänseschmalz in einer Kachel, thut die gewaschenen Rüben darein, gibt eine Brodrinde darauf, welche das Herbe (Reese), was die Rüben öfters haben, anzieht, deckt sie zu und läßt sie gut dünsten. Wenn sie weich sind, so gießt man Fleischbrühe daran und gibt etwas Pfeffer hinzu. ½ Stunde vor dem Anrichten röstet man einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, brennt etwas Zucker auf Kohlen kastanienbraun mit ein wenig Wasser in einem eisernen Pfännchen, löscht es ab, gießt Beides an die Rüben und rührt sie wohl untereinander. Der Zucker gibt ihnen eine schönere Farbe; wenn sie aber gut gedämpft sind, kann man ihn wohl weglassen. Wenn man Hammelfleisch dazu gibt, was sehr gut ist, so setzt man es gleich mit den Rüben zu. Man kann aber auch Brat- oder Leberwürste, Hammels-, Schweinebraten oder dgl. dazu geben.

Nro. 90. Weiße Rüben zu Fischen oder Kaldaunen.

Man schüttet die gereinigten Rüben mit Butter und etwas Zucker in kochende Fleischbrühe oder Wasser und thut, wenn sie weich sind, noch gelblich geröstetes Mehl hinzu. Die Sauce muß kurz eingekocht seyn. Sollen sie zu Fischen gegeben werden, so müssen sie mit einem ausgegrätheten, gewässerten Häring gewürzt seyn, den man mit ihnen durchkochen läßt. Sind die Rüben zu Kaldaunen bestimmt, so bleibt der Häring weg. Beim Anrichten kommen die Rüben in die Mitte und die Fische neben herum. Bei Kaldaunen werden sie mit diesen vermischt.

Nro. 91. Weiße Rüben mit süßem Rahm.

Die Rüben werden geschält und wenn sie nicht sehr groß sind, in 4 Schnitze geschnitten, dann im Salzwasser weich gekocht. Hierauf zerläßt man 4 Loth Butter in einer Kachel, schweißt ein paar Messerspitzen voll Mehl darin, gibt einen Schoppen süßen Rahm und ein bischen Muskatnuß dazu und läßt es kochen. Wenn die Sauçe gekocht hat, legt man die Rüben auf die Platte, auf welcher man sie zu Tische gibt, gießt die Rahmsauçe darüber und läßt sie auf Kohlen noch ein wenig aufkochen. Dann zieht man sie mit Eiergelb und süßem Rahm ab und gibt sie gleich zu Tische. Man kann gebackene Rindsbirne, geröstete Erdbirnen, Leber oder dgl. dazu geben. Auch kann man sie, auf diese Art gekocht, als Nachtgemüß geben.

Nro. 92. Gefüllter Salat.

Man nimmt von den größten, noch nicht aufgeschossenen Köpfen die äußern grünen Blätter ab, putzt sie sauber, läßt sie aber ganz, wäscht sie rein, läßt sie im Wasser aufsieden und legt sie wieder in kaltes Wasser. Hat man sie nun leicht ausgedrückt, so setzt man sie mit der Wurzelseite auf den Tisch, lüftet ihre Blätter bis auf die Innersten, wie sie sich ihrer natürlichen Lage nach entfalten lassen, macht eine Höhlung in sie und legt eine Fleisch-Farçe der Art hinein, daß sie sich ihrer Flüssigkeit wegen tief in die Falten ziehen kann. So gut als möglich legt man die Blätter wieder in ihre alte Ordnung und schließt die Köpfe wieder zu. Setzt sie hierauf in eben der Art in eine mit Butter bestrichene Casserolle, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe hinzu und läßt sie dünsten, bis sie fertig sind. Man richtet sie mit einer Kräutersauçe an.

Nro. 93. Saubohnen.

Die Englischen sind hiezu die besten, sie haben schöne, breite Kerne und markiges Fleisch. Wenn sie noch jung sind, so werden sie wie andere Bohnen abgezogen, klein geschnitten und im Salzwasser weich gesotten, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgeflößt. Hierauf schweißt man in 4 Loth Butter ein paar Messerspitzen voll Mehl,

thut 1 Schoppen süßen Rahm und etwas Muskatblüthe daran, gibt die Saubohnen dazu und läßt sie noch ein wenig mitkochen. Ehe man sie anrichtet, zieht man sie mit Eigelb und ein paar Eßlöffel voll Rahm ab, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern richtet sie gleich an.

Wenn aber die Saubohnen ihre vollkommene Größe haben, so brockelt man die Kerne aus, schält die äußere dicke Haut davon ab und verwällt sie im Salzwasser. Sind sie weich, so werden sie mit kaltem Wasser abgeflößt und in obiger Rahmsauce vollends ausgekocht. Die erstere Art kann auch mit Fleischbrühe gekocht und Cotelettes dazu gegeben werden. Wenn sie aber mit Rahm gekocht sind, wird nichts dazu gegeben.

Nro. 94 Saueramper-Gemüß.

Der Rundblättrige ist der beste. Er wird sauber gewaschen, grob gehackt, dann röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter schön gelb, dämpft den gehackten Saueramper, den man zuvor etwas ausdrückt, daß die Säure davon kommt, darin, gibt alsdann ½ Schoppen sauren Rahm, etwas Salz und Muskatnuß daran und gießt, wenn es noch dick ist, ein bischen Fleischbrühe hinzu; dann läßt man es gemächlich kochen. Man gibt es mit verlornen Eiern, Cotelettes oder dgl. zu Tische. Auch kann es ganz ohne Rahm, nur mit Fleischbrühe gekocht werden.

Nro. 95. Sauer Kraut gewöhnlich zu kochen.

Um das Kraut gut zu kochen, ist es nöthig, daß man gleich beim Zusetzen ein Stück Gänse- oder Schweineschmalz in den Topf thut, das Kraut darauf legt und wenn frisches oder geräuchertes Fleisch dazu gegeben wird, dasselbe gleich dazwischen legt, und je nachdem man viel oder wenig Kraut hat, einen ganzen oder halben Schoppen Wein, nebst einigen geschälten, fein geschnittenen Borsdorfer-Aepfeln, was den Wohlgeschmack ungemein erhöht, dazu gibt; gießt dann kaltes Wasser dazu und läßt es zugedeckt recht gut kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in eine Kachel ¼ Pfund Gänse- oder Schweineschmalz genommen, ein Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin geröstet, zuerst fein geschnittene Zwiebeln, dann das Kraut, von dem die überflüssige Brühe, wenn es deren

hat, zuvor abgegossen und das Fleisch herausgenommen wird, darin gedämpft. Hat es noch Brühe nöthig, so wird immer nach und nach etwas zugegossen, so daß es gut saftig ist, aber keine lange Brühe hat. Wenn das Fleisch weich ist, so wird es nicht mehr in das Kraut gelegt, sondern nur warm gehalten bis zum Anrichten. Man gibt auch Blutwürste, Brustkern, gebratene Häringe, Schweinsbraten, geschmälzten Stockfisch oder dgl. dazu. Wenn das Kraut zu sauer wird, so drückt man es vor dem Zusetzen etwas aus. Auch kann man gegen das Spätjahr ein frisches Häuptchen einschneiden und mit dem alten Sauerkraut vermengt kochen, dann ist dies gut zu gebrauchen, bis man wieder neues hat.

Nro. 95. Sauer Kraut mit einem Hecht.

Man kocht das Sauerkraut, wie gewöhnlich, gießt, wenn es geschmälzt ist, einen Schoppen süßen Rahm daran und kocht es damit vollends aus. Dann schuppt man einen Hecht, nimmt ihn aus, schneidet ihn zu 4 Theilen und salzt ihn ein. Hernach läßt man ein gutes Stück Butter in einer Kachel zergehen, legt den Hecht darein, deckt ihn wohl zu und läßt ihn ganz langsam dämpfen; wenn dies geschehen ist, nimmt man ihn auf einen Teller, reinigt ihn von den Gräthen und verzopft ihn in Stückchen, thut dieselben in das Kraut und läßt es zusammen noch ein wenig kochen. Hierauf richtet man es an und gibt gebratene Feldhühner dazu. Man kann auch erst wenn das Kraut und der Hecht angerichtet ist, den Rahm daran gießen, geriebene Semmel darauf streuen und es im Ofen anziehen lassen.

Nro. 96. Sauer Kraut, verdämpftes.

Man kocht und schmälzt das Kraut, wie gewöhnlich, dann hackt man einen gebratenen Niern klein, bestreicht eine Schüssel mit Butter, bestreut den Boden mit einem Theil des gehackten Nierns, thut eine Lage Kraut darauf, dann wieder Niern und abermal Kraut, und so fort, bis man keinen Niern mehr hat; die letzte Lage muß aber Kraut seyn. Dann verrührt man sauren Rahm, gießt ihn über das Kraut, deckt es wohl zu und läßt es auf Kohlen — aber nur so lange darauf, bis man die Suppe gegessen hat. Man gibt geräucherte Bratwürste, geräuchertes Fleisch oder Gänse dazu.

Nro. 97. Schnitt-Kohl.

Derselbe wird verlesen, gewaschen, im Salzwasser gebrüht, in kaltes gelegt, ausgedrückt und klein gehackt oder gewiegt. Alsdann röstet man in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, dämpft einen klein geschnittenen Zwiebel und den Schnittkohl darin, löscht ihn mit Fleischbrühe ab, thut Pfeffer und Muskatnuß daran und läßt ihn gemächlich kochen. Man gibt Bratwürstchen, Carminathen, grüne oder geräucherte Zungen dazu.

Nro. 98. Schwarzwurzeln (Scorzoneren).

Man schabt und putzt die Schwarzwurzeln sauber und legt sie gleich in frisches Wasser, wozu Mehl oder Essig gethan wird, weil sie sonst roth werden, mit Essig werden sie noch weißer. Wenn die Wurzeln dick sind, werden sie gespalten und in Fingers lange Stückchen geschnitten, dann im Salzwasser weich gesotten. Hernach flößt man sie mit kaltem Wasser ab, macht eine gute Buttersauce, legt sie darein, gibt etwas Muskatnuß dazu und läßt sie mitkochen. Man gibt Brieschen, junge Hühner, Tauben ꝛc. dazu, welche in der Sauce mitgekocht und dann zusammen angerichtet werden.

Nro. 99. Schwarzwurzeln. 2te Art.

Sie werden wie die Obigen geputzt und geschnitten; dann zerläßt man ¼ Pfund Butter in einer Kachel, thut die Wurzeln darein, klein geschnittenen Peterling, Salz und Muskatnuß dazu, streut einen Kochlöffel voll Mehl darauf, deckt sie zu und läßt sie unter öfterem Umwenden gut dämpfen; gießt dann Fleischbrühe daran und läßt sie weich kochen. Man rührt aber nicht viel darin, sondern rüttelt sie nur zuweilen. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie an und gibt sie mit Cotelettes, Croquetts oder dgl. zu Tische.

Nro. 100. Schwarzwurzeln auf holländische Art.

Die Wurzeln werden wie gewöhnlich geputzt und geschnitten, dann mit einem Stückchen Butter, Salz und

einem Löffel voll Essig in Wasser weich gekocht. Indeß rührt man ½ Pfund frische Butter mit 3 Löffel voll weiß Mehl und etwas Wasser klar, thut 6 Eiergelb, Muskatnuß, 1 Glas weißen Wein, ein klein Stückchen Zucker und auch so viel Wasser dazu als zur Sauce nöthig ist, und läßt sie unter beständigem Rühren kochen. Die Wurzeln läßt man auf einem Durchschlag ablaufen, thut sie in die Sauce, wo sie noch ein wenig mitkochen dürfen. Man gibt Cotelettes, Bratwürstchen, gebackene Hühner oder Mignets von Schinken dazu. Die Letztern werden auf folgende Art gemacht: man nimmt von einem Schinken die Nuß, schneidet sie in ganz feine Stückchen; ist der Schinken salzig, so muß er erst mit einem Messer geklopft und in Milch gelegt werden. Wenn sie in der Milch 2 Stunden ausgezogen haben, so trocknet man sie auf einer Serviete ab, kehrt sie in Mehl um, backt sie im heißen Schmalz schnell auf beiden Seiten schön braun und legt sie sodann auf das Gemüß.

Nro. 102. Spargeln mit Eiersauce.

Die Spargeln werden geputzt, d. h. unten etwas geschabt und das Holzige abgeschnitten, dann im Salzwasser weich gesotten, doch so, daß die Köpfe ganz bleiben, hierauf legt man sie auf eine Platte, gießt heiße Fleischbrühe darauf, daß sie warm bleiben. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Sauce dazu auf folgende Art gemacht: man verrührt ⅛ Pfund Butter in einer Casserolle leicht mit 6 Eiergelb und einem Kochlöffel voll fein Mehl, zieht sie mit etwas kalter Fleischbrühe ab, gießt sie vollends mit warmer Fleischbrühe auf und läßt sie unter beständigem Rühren kochen, bis sie dick wird, nimmt sie vom Feuer, drückt den Saft von einer Citrone darein und richtet sie so über die Spargeln an, doch muß von diesen zuvor die Fleischbrühe wieder abgegossen werden. Man gibt gebackene Brieschen, Hühner, Tauben, Cotelettes oder dgl. dazu.

Nro. 103. Brockel-Spargeln mit Fricasée von Brieschen und Euterchen.

Gute dünne Spargeln werden geputzt und klein ge-

schnitten, dann in einer Kachel Butter zerlassen, die Spargeln, klein gehackte Zwiebel und Peterling darin gedämpft, ein Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut und mit Fleischbrühe abgelöscht, Muskatnuß dazu gethan und gemächlich gekocht. Beim Anrichten wird die Sauce mit Eigelb abgezogen und ein gewöhnliches Fricasée von Brieschen und Euterchen über die Spargeln angerichtet.

Nro. 104. Spargeln als Erbsen.

Man schneidet die geputzten Spargeln in kurze Stücke, kocht sie im Salzwasser weich, läßt sie gut ablaufen, legt sie mit Butter, klein gehackten Zwiebeln, Peterling, Gewürznelken und etwas Zucker in eine Casserolle, feuchtet sie mit etwas Fleischbrühe an und läßt sie langsam und gut durchkochen, ohne sie zu verrühren; man rüttelt sie nur zuweilen und zieht sie vor dem Anrichten mit Eierdottern und saurem Rahm ab. Man gibt gebackene Brieschen, Hühner, Croquets oder dgl. dazu.

Nro. 105. Spargeln mit Jus.

Man bricht die geputzten Spargeln in Stücke, dämpft sie in zerlassenem Speck mit gehacktem Peterling und Körbel, legt auch einen Zwiebel darein, den man aber nachher wieder wegnimmt, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß und läßt sie mit etwas Fleischbrühe gelinde kochen. Wenn sie weich sind, schöpft man das Fett ab, gießt Hammelsfleisch-Jus und etwas Citronensaft hinzu und richtet sie mit wenig Brühe an. Man kann eine beliebige Beilage dazu geben.

Nro. 106. Spargelnknopf.

Für 8 Personen werden ungefähr 25 kleine Krebse gesotten, die Schwänze ausgebrochen und das Uebrige fein gestoßen, wozu 10 bis 12 Mandeln genommen werden, dann in 12 Loth Butter gedämpft, durch ein Tuch gepreßt; sodann die Schalen wieder mit Fleischbrühe gekocht und noch einmal durchgepreßt. Hierauf wird 1½ Kreuzermecken klein gewürfelt geschnitten, 1 Schoppen gute Milch daran gegossen, nach einer Stunde leicht ausgedrückt, daß sie ganz bleiben. Alsdann rührt man mehr als die Hälfte der Krebsbutter leicht, schlägt 5 bis 6

Eiergelb daran, thut die ausgedrückten Wecken, die Hälfte der Krebsschwänze klein geschnitten, 2 bis 3 Hände voll Spargeln, welche zuvor wie zu den Brockel-Spargeln geschnitten und im Salzwasser weich gekocht worden sind, auch für 2 bis 3 Kreuzer Rinds- oder Ochsenmark klein gehackt, nebst etwas Muskatnuß darein, rührt alles recht gut durcheinander, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt die Masse darein und siedet sie eine Stunde lang im Salzwasser. Man macht eine Buttersauçe mit Morcheln, thut die Krebsschwänze und Krebsbutter darein, zieht die Sauçe mit Eiergelb ab und gibt sie über den gesottenen, auf eine tiefe Platte gelegten Spargelnknopf.

Nro. 106. Spargeln mit Rahm.

Man bricht die gereinigten Spargeln in Stücke, verwällt sie im Salzwasser, legt sie dann in eine Casserolle mit gutem Butter, auch wohl in Speck, doch darf an diesem nicht zu viel Fett seyn; thut Milch und Rahm daran, ein wenig Muskatnuß und ein Bändchen Kräuter dazu; dann läßt man es durchkochen. Vor dem Anrichten ziebt man die Sauçe mit Eiergelb und etwas Zucker ab. Die Brühe muß etwas dicklich seyn. Man kann eine beliebige Beilage dazu geben.

Nro. 107. Spargeln mit Sauçe.

Man kocht die gereinigten Spargeln im Salzwasser halb weich, thut sie dann in eine Casserolle und läßt sie mit Essig und Wein, von jedem gleich viel, Muskatnuß, weißem Pfeffer, Butter, etwas Zucker und Semmelkrummen vollends weich kochen. Man kann auch die Spargeln und die Sauçe jedes für sich allein kochen und hierauf die Sauçe darüber anrichten. Es können gebackene Brieschen, Croquets oder dgl. dazu gegeben werden.

Nro. 108. Spinat auf gewöhnliche Art.

Man verliest und wascht den Spinat sauber, brüht ihn dann mit einer Hand voll Salz im siedenden Wasser, legt ihn hierauf eine Zeitlang in kaltes Wasser, drückt ihn dann fest aus und hackt ihn klein. Alsdann zerläßt man ¼ Pfund Butter in einer Kachel, läßt einen Kochlöffel

Mehl gelblich darin anziehen, thut einen klein geschnittenen Zwiebel darein, den gebackten Spinat dazu, dämpft ihn gut, löscht ihn mit Fleischbrühe ab, thut Muskatnuß daran und läßt ihn kochen. Man gibt gebackene oder verlorne Eier, Omelettes oder dgl. dazu.

Nro. 109. Spinat, aufgezogener.

Der Spinat wird wie gewöhnlich gekocht, nur daß man nach dem Dämpfen keine Fleischbrühe daran thut; man backt Flädchen so viel man nöthig hat, füllt die Flädchen mit Spinat, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die gefüllten Flädchen darein und rührt ein Taigchen von 1 Löffel voll Mehl mit 3 bis 4 Eiern und etwas saurem Rahm an; wenn es glatt gerührt ist, verdünnt man es vollends mit Milch, daß es wie ein Flädchenstaig wird, thut etwas Salz darein, gießt ihn über die Flädchen, thut unten und oben Kohlen darauf und läßt es schön aufziehen.

Nro. 110. Spinat-Knopf.

Zwei große Hände voll Spinat werden mit siedendem Wasser angebrüht, wohl ausgedrückt und klein gehackt; von 2 Milchbroden wird die äußerste Rinde abgeschnitten, das Uebrige in süße Milch eingeweicht, ein Kalbsnieren klein geschnitten; dann zerläßt man 4 Loth Butter in einer Kachel, dämpft den Spinat, Peterling und Zwiebeln darin, thut es alsdann zu dem Nieren, drückt das eingeweichte Milchbrod aus, nimmt es nebst Salz und Muskatblüthe dazu, rührt es mit 9 Eierdottern wohl durcheinander, schlägt das Eierweiß zu Schnee, rührt ihn auch darein, bestreicht eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit gebacktem Fleisch oder Schinken (in Ermanglung dessen backt man ein paar Flädchen, schneidet solche in Fingers breite Riemen, legt sie kreuzweise in die Serviette) gießt die Masse darauf, bindet die Serviette zu, hängt sie in siedendes Wasser und läßt sie 1 ½ Stunden lang darin kochen. Man bindet die Serviette nicht zu fest oder zu nahe an der Masse, damit sie Platz zum Aufgehen hat. Wenn es fertig ist, wird es aus der Serviette auf eine Platte gelegt und eine gute Butterbrühe, mit oder ohne

Morcheln, darüber angerichtet; man kann es mit der Sauce ¼ Stunde aufkochen lassen, wenn man will, und diese dann erst vor dem Auftragen mit ein paar Eigelb abziehen.

Nro. 112. Spinat-Kuchen mit Buttersauce.

Zu 8 Personen werden von 6 Eiern und 4 Kochlöffeln voll fein Mehl Flädchen gebacken; hat man übrigen Spinat, so nimmt man diesen, wo nicht, so brüht man so viel an, daß es nach dem Anbrühen eine starke Handvoll ist, und dämpft es wie gewöhnlich; dann werden 2 Wecken in Milch oder auch nur im Wasser eingeweicht, nicht zu fest ausgedrückt und zu dem Spinat genommen, mit 5 Eiern angerührt, Muskatnuß und Salz daran gethan, ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein Flädchen hinein gelegt, mit der Fülle bestrichen, wieder ein Flädchen darauf und so fort gemacht, bis beide Theile zu Ende sind, das letzte Flädchen, das oben darauf kommt, darf nicht gelb gebacken seyn. Dann verrührt man 1 Ei mit etwas Rahm, gießt es über dasselbe und stellt es in einen nicht gar heißen Ofen. Es wird eine Buttersauce dazu gegeben.

Nro. 113. Spinat im Ofen.

Man brüht eine Hand voll Spinat ab und schneidet ihn dann mit einem Zwiebel fein, weicht 1 Milchwecken oder Semmel in Milch ein, rührt dann ¼ Pfd. Butter leicht, drückt den Wecken fest aus und thut ihn nebst 5 Eierdottern, ein wenig Muskatnuß, Salz, Pfeffer und dem Spinat dazu und rührt alles wohl mit einander; das Weiße von den 5 Eiern wird zu Schnee geschlagen und zuletzt darein gerührt. Hierauf bestreicht man eine Casserolle und 2 Bogen Papier, welche in der Größe wie die Casserolle geschnitten wurden, mit Butter, legt einen davon darein, den Spinat darauf, den andern Bogen darüber und backt ihn sodann langsam im Ofen. Man gibt ihn im Papier zu Tische.

Nro. 114. Raviolen von Spinat.

Man brüht und hackt etliche Hände voll Spinat nebst Zwiebeln klein, dann röstet man ½ Löffelchen voll

Mehl im Butter schön gelb, kehrt den Spinat darin um und thut ihn hernach in eine Schüssel, röstet eine Hand voll Weckenmehl darin, rührt es mit 3 Eiern und ein paar Löffeln voll süßen Rahm an, thut Salz und Muskatblüthe darein, rührt es recht durch einander und läßt es erkalten. Hierauf macht man von 2 Eiern einen Nudelteig, wällt solchen dünn aus, füllt das Angerührte darein und formirt kleine Kräpfchen in der Größe eines kleinen Thalers davon, schneidet sie mit dem Backrädchen aus und siedet sie im Salzwasser; macht hierauf eine gute Buttersauce mit Morcheln oder Parmesan-Käse, thut etwas Muskatblüthe und die Rasiolen darein und läßt sie ein wenig kochen. Ehe man sie auf den Tisch gibt, bestreut man sie mit geriebenem Parmesan-Käse.

Nro. 115. Spinat mit Rahm.

Man verfährt damit, wie bei dem Obigen, nur wird statt der Fleischbrühe süßer Rahm oder gute Milch dazu genommen und etwas Salz dazu gethan. Man gibt hiezu gebrühte Küchlein, Omelettes, Flädchen, die zusammengewickelt, wie Schnecken aufgerollt, darauf gelegt werden, oder dgl.

Nro. 116. Wegwarten oder Zichorien.

Diese sind vorzüglich im Frühjahr zu haben; man putzt sie sauber, brüht sie im Salzwasser, legt sie in kaltes Wasser, drückt sie leicht aus und kocht sie mit etwas Zellerich in einer guten Buttersauce. Man kann in Stückchen geschnittene Hühner, Tauben oder Kalbfleisch zuvor in der Sauce kochen, so macht es sie desto besser. Oder man kann auch eine sonst beliebige Beilage dazu geben. Dieß ist ein sehr gesundes Gemüß.

Nro 117. Zellerich-Wurzeln.

3 bis 4 große Zellerich-Wurzeln werden geputzt und in der Fleischbrühe weich gesotten. Vor dem Anrichten werden sie zu feinen Scheibchen geschnitten und folgende Sauce darüber angerichtet. In einem Stück Butter wird geriebene Brodrinde und einige Kochlöffel voll Mehl schön gelb geröstet, dann fein gehackte Kapern, Sardellen, Zwiebel und Peterling darin gedämpft, mit einem Glas Wein

abgelöscht, mit Jus und Fleischbrühe vollends verdünnt, doch muß es in der Dicke immer noch wie eine Butter-Sauçe bleiben. Man thut den Saft und die Schale von einer Citrone nebst etwas Muskatnuß dazu und wenn es recht gut durchgekocht ist, wird es angerichtet.

Nro. 118. Zellerich, gefüllter.

Man nimmt von der größten Art Knoll-Zellerich, schält die Wurzeln, schneidet sie rund und läßt von dem grünen inwendigen Kraut etwas stehen. Nun scheidet man oben einen Deckel ab, höhlt die Wurzeln aus und füllt sie mit einer Fleisch-Farçe, oder macht eine andere aus dem im Butter gedämpften ausgehöhlten Mark des Zellerichs, dem man Semmelkrummen, Eier, Milch, Salz und abgeriebene Citronenschale zusetzt. Wenn dieß alles gut untereinander gerührt ist, füllt man die ausgehöhlten Wurzeln damit, deckt die Deckel wieder darauf, bindet sie mit einem weißen Faden fest zu und kocht sie in Fleischbrühe ½ Stunde. Man röstet Semmelkrummen hellgelb, dämpft fein geschnittenes Zellerichkraut darin, löscht es mit Fleischbrühe ab und läßt es kochen. Dann richtet man die gefüllte Zellerich an, verdünnt die Sauçe mit der Brühe von diesen und gibt sie darüber.

Nro. 119. Zucker-Schäfen (Schoten).

Sie werden abgezogen, wie die Bohnen, gewäschen, dann in einem Stückchen Butter nebst klein gebacktem Zwiebel und Peterling gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan. Wenn sie weich sind, wird ein Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb geröstet und an die Schäfen gethan. Man läßt sie bis zum Anrichten gemächlich fortkochen und rüttelt sie öfters, daß sie nicht anbrennen. Man gibt Hammelfleisch-Cotelettes, Würstchen oder dgl. dazu.

Beilagen zu Gemüßen.

Nro. 1. Aalwürste.

Man nimmt von einem etwas großen Aal und von einem Karpfen das reine Fleisch ohne Haut und Gräten, hackt es fein, thut Thymian, Majoran, Peterling, klein gehackt, daran, und würzt die Masse mit Salz, Coriander und Cubeben. Dann macht man von einigen Eiern ein Rührei, nimmt einige rohe Eier, ein Stück Butter und geriebene Semmel, hackt Alles durcheinander und drückt zuletzt den Saft von einer Citrone dazu. Man schüttet die Masse in eine Spritze, drückt sie in reine Schaafsdärme, macht eine viereckigte Papierform, gießt Butter inwendig herum, legt die Würste hinein und läßt sie auf dem Roste braten.

Nro. 2. Bratwürste.

Man nimmt 1 Pfund mageres Schweinefleisch, sucht alle Sehnen wohl aus, schneidet es zuerst gröblich, hackt es dann mit ½ Pfund frischem Speck, 3 Loth Salz, ⅛ Loth Pfeffer, Citronenschale, etwas Majoran, Zwiebel und Kümmel durcheinander und füllt es in Därme, nachdem man es mit ein bischen lau Wasser tüchtig durchgeknetet hat. Wenn man diese Würste braten will, so thut man sie mit einem kleinen Stückchen Butter und ein paar Löffel voll Bier in eine Pfanne, setzt sie auf Kohlenfeuer, deckt sie zu und wendet sie zuweilen um, bis sie gar gebraten sind.

Nro. 3. Bratwürste ohne Därme.

Man hackt ½ Pfund Schweinefleisch klein, schneidet ein Stückchen Speck klein gewürfelt, rührt es in einer Schüssel zusammen, nach und nach ¼ Schoppen Wasser daran, thut etwas geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Majoran und Salz nach Gutdünken dazu; dann streut man Mehl auf ein Nudelbrett und formirt von der Masse Löffel voll weise zu Würstchen, nämlich 2 Finger dick und 1 Finger lang, macht dann Butter in einer Pfanne heiß und backt sie schön gelb darin.

Nro. 4. Bratwürste, Frankfurter.

Man nimmt das Fleisch von dem Vorderschenkel des Schweins oder sonst von dem zartesten Fleisch, hackt solches nebst beliebigem Speck klein, thut es in eine tiefe Schüssel, würzt es mit Muskatnuß, Muskatblüthe, Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran und klein geschnittener Citronenschale ab, macht alles recht wohl untereinander, füllt es dann in feine Därme und bratet sie im Butter schön gelb. Wenn man sie aber räuchern will, so läßt man die Citronenschale weg, denn zum Räuchern taugt diese nicht.

Nro. 5. Bratwurst-Saucischen.

Man schneidet gleiche Theile von Speck und magerm Schweinefleisch, z. B. 2 Pfund, also von jedem 1 Pfund, ganz fein und alle Fasern heraus, thut etwas Citronenschale, Salz, Pfeffer, etliche Löffel voll Rahm oder guten Wein dazu. Wenn alles fein gehackt ist, füllt man es in Schaafsdärme, bindet immer 1 ½ Finger lange Endchen an ihnen und bratet sie mit Butter auf dem Roste oder in der Pfanne.

Nro. 6. Bratwürste im Schlafrock.

Von 2 Pfund fein Mehl, 8 Loth Bierhefe und etwas Milch wird ein Vortaigchen gemacht; wenn es gegangen ist, zerläßt man ¼ Pfund Butter und rührt ihn nebst 3 ganzen Eiern, 1 Schoppen süßer Milch und etwas Salz daran und schafft den Taig so lange, bis er sich von der Schüssel los schält. Die Bratwürste werden im Butter abgebraten, sie dürfen aber ja nicht gelb werden, dann läßt man sie erkalten, wällt den Hefentaig aus, schneidet ihn in Stückchen, so groß wie eine halbe Bratwurst, verschneidet die Bratwürste zur Hälfte, wickelt sie in die Stückchen, läßt sie dann gehen und backt sie hierauf im Schmalz. Man gibt sie als Beilage zu gelben Rüben, Spinat oder dergleichen.

Nro. 7. Butterbrödchen.

2 Wecken werden der Länge nach zu feinen Schnittchen geschnitten, mit frischem Butter bestrichen und mit Sardellen, Kapern und feinen Würfelchen von kaltem Geflügel

schön garnirt; wenn man kein Geflügel hat, kann man auch kalten Braten nehmen; man gibt es als Zwischenteller, zu Endivienkraut, Kohl, Hopfen, Spargeln ꝛc.

Nro. 8. Cotelettes en papillote.

Die Cotelettes werden vom Bein abgelöst, recht gebäckelt, das obere Bein abgehauen und nur das Rippchen schön rein gemacht, dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein und bratet sie im Butter halb fertig; bestreicht sie alsdann mit nachfolgender Farçe auf beiden Seiten, wickelt sie in eine mit Butter oder Oel bestrichene Papierform und bratet sie auf dem Roste. Man gibt sie sammt dem Papier zu Tische. Farçe hiezu: Chalottenzwiebel und Peterling werden fein gehackt, ein wenig im Butter gedämpft, mit einem Eigelb und Citronensaft angerührt, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und ein wenig Nelken darein gethan und dann so aufgestrichen.

Nro. 9. Croquet von einem Kalbskopf.

Ein Kalbskopf wird wie gewöhnlich weich gesotten und dann warm von den Beinern gethan; wenn das Fleisch nun erkaltet ist, wird es wie breite Nudeln geschnitten, dann läßt man ¼ Pfund Butter zergehen, dämpft einen fein geschnittenen Zwiebel darin, thut einen starken Kochlöffel voll Mehl dazu und rührt es, bis es gut untereinander ist; dann thut man das geschnittene Fleisch darein, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe nach und nach dazu, daß es keine Mehlknöllchen gibt, läßt es ein wenig mit einander kochen, dann stellt man es von dem Feuer, laßt es ein bischen erkalten, thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, schlägt 4 bis 5 Eier daran und gießt es in eine Schüssel, wo es an einem kühlen Orte über Nacht aufbewahrt wird. Dann werden Fingersdicke Schnitten nach beliebiger Größe davon geschnitten, einige Eier recht verklopft und kann vor dem Backen Mutschelmehl darein gethan, daß es wie ein dünner Taig ist, in diesem kehrt man die Schnitten um und backt sie im Schmalz. Man gibt sie zu Blumenkohl, Hopfen, Spargeln, Spinat oder dgl. Auch ist diese Speise vorzüglich gut als Nachtessen zu geben.

Nro 10 Croquetchen oder gebackene Würstchen.

2 Pfund Kalbsbraten werden fein gehackt, sowie auch

Peterling und Zwiebel, im Butter gedämpft und dann so viel weiß Mehl über dem Feuer darein gerührt, wie wenn es ein gebrühter Taig wäre; dann wird Salz und Muskatnuß dazu gethan und 8 Eiergelb daran gerührt, hierauf ein Brett mit Mehl bestreut und die Masse darauf gelegt; wenn sie etwas erkaltet ist, werden Wärgelchen in der Größe und Dicke eines Daumens davon geformt, mit verklepperten Eiern bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut und im Schmalz gebacken.

Nro. 11. Croquetts.

Den Rest von einem Kalbsbraten hackt man ganz klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stück Butter hellgelb, löscht es mit etwas Fleischbrühe ab, zieht sie mit 2 bis 3 Eierdottern ab, thut das gehackte Fleisch darein, läßt es ein Weilchen mitkochen, gießt es dann in ein beliebiges Geschirr und läßt es kalt werden. Man verklopft hierauf einige ganze Eier, gibt dem Erkalteten eine Form wie Brodknöpfchen, zieht sie durch die Eier, kehrt sie in geriebenem Brod um und backt sie im Schmalz. Man gibt sie als Beilage zu Kohl, Karviol oder dgl.

Nro. 12. Frikasirte Eier.

Man siedet Eier hart, schält und schneidet sie in der Mitte von einander, nimmt das Gelbe heraus und hackt es mit Sauerampfer klein, thut Gewürz, etwas Rahm und geweichtes Brod dazu, verrührt alles gut mit einander, füllt es alsdann in die halbe Eier, stellt sie auf ein Tortenblech und backt sie im Ofen. Man kann sie zu Spinat oder dgl. geben.

Nro. 13. Gebackene Eier mit Salz.

Man thut Butter in eine flache Kachel oder in die Flädchenspfanne und sobald dieser heiß zu werden anfängt, schlägt man so viel frische Eier hinein, als es Personen sind, und läßt sie so lange darin backen, bis sich das Eierweiß gehärtet hat. Nun scheidet man die Eier, da sie sich an einander hängen, von einander ab, legt sie auf den Spinat oder auf ein derartiges Gemüß, streut Salz darauf und gibt es zu Tische. Die Dotter dürfen nicht hart werden.

Nro. 14 Gebackene Eier auf dem Teller.

Man nimmt ein ächtes Steingutplättchen, bestreicht es mit Butter, stellt es auf Kohlen, schlägt die Eier darauf und läßt sie so backen, dann schneidet man Schinken zu kleinen Stückchen, legt sie dazwischen und gibt es zu Tische.

Nro. 15. Gerührte Eier oder Rührei.

Zu einem kleinen Teller verrührt man 6 bis 8 Eier mit einem Glas voll süßen Rahm, nimmt klein geschnittenen Schnittlauch, etwas Muskatnuß und Salz dazu, zerläßt ¼ Pfund Butter, thut die gerührten Eier darein und läßt sie unter beständigem Rühren so lange über dem Feuer, bis sie härtlich werden. Alsdann richtet man sie gleich an und gibt sie zu Tische. Man kann auch etwas klein geschnittenen Schinken oder Nierenbraten, in der Fastenzeit aber 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen, dazu thun.

Nro. 16. Eier mit Semmelkrummen.

Man weicht Semmel in heißem Rahm oder Milch ein, treibt sie hernach durch ein Sieb oder engen Seiher und rührt geschlagene Eier nebst Salz und etwas Zimmt dazu. Nun läßt man Butter in einem Aufzugblech oder einer tiefen Platte zergehen, gießt das Angerührte darein und läßt es ganz langsam auf heißer Asche in die Höhe gehen. Man gibt es zu Blumenkohl, Spargeln, gekochtem Obst oder dgl.

Nro. 17. Verlorene Eier.

Man setzt eine halb mit Wasser angefüllte Casserolle oder messingene Pfanne zum Feuer, thut ein wenig Salz und einen Eßlöffel voll Weinessig hinzu. Kocht das Wasser, so schlägt man ein frisches Ei in den Schöpflöffel, setzt diesen damit in das siedende Wasser, daß darüber gehen muß und läßt es so lange darin, bis sich das Weiße gehörig über das Gelbe gezogen hat. Alsdann wird das Ei mit einem Eßlöffel heraus gehoben, in kaltes Wasser gelegt, rund herum von allem Abgang gereinigt und auf das bestimmte Gemüß gelegt.

Man kann aber auch in einer breiten Pfanne Wasser siedend machen und dann so viel Eier, als nöthig sind, langsam hinein schlagen; doch dürfen sie sich nicht berühren, daher man nicht zu viel auf einmal hinein thun darf; das Wasser darf nur darüber gehen. Sie werden, sobald sie fertig sind, mit einem Eßlöffel auf ein Tuch gethan und dann erst auf das Gemüß gelegt.

Nro. 18. Verlorene Eier, gebackene.

Wenn die Eier wie die obigen gesotten und gut abgetrocknet sind, werden sie mit verrührten Eiern bestrichen, in Mutschelmehl, Pfeffer und Salz, welches gut mit einander vermengt worden ist, umgekehrt und sodann im Schmalz schön gelb gebacken.

Nro. 19. Eierweiß.

Man bäht Weckenschnitten, legt sie in eine flache Casserolle oder in ein Potageblech, das mit Butter bestrichen ist, schlägt die Eier darüber, daß sie ganz bleiben, streut geriebenen Schweizerkäs und Semmelmehl darauf, backt sie im Ofen und gibt sie im gleichen Geschirr zu Tische.

Nro. 20. Eierkuchen.

Man rührt 5 Löffel voll fein Mehl mit etwas Milch glatt an, schlägt dann 4 Eier daran, thut etwas Salz, klein geschnittene Citronenschale und Schnittlauch dazu, verdünnt es mit ein bischen Milch, macht etwas Schmalz in einer Pfanne heiß und backt von dieser Masse Kuchen in beliebiger Größe.

Je nachdem man sie zu einem Gericht gibt, kann man auch gestoßene Mandeln, geschnittene, mit Zucker eingestreute Aepfel, Schinken oder dgl. dazu thun, wo sodann bei Ersterm, statt Salz und Schnittlauch, Zucker und Zimmt genommen wird.

Nro. 21. Eierkuchen mit Erdbirnen.

Man verrührt in einem Hafen 3 bis 4 Eier mit Milch, Salz, klein geschnittenen, im Butter gelb gebratenen Zwiebeln, etwas Erdbirnenmehl und eben so viel vorher abgekochte, geriebene Erdbirnen, als nöthig ist, um ei-

ne dickliche Masse zu machen. Diese Masse wird wie der gewöhnliche Eierkuchen in der Pfanne mit Butter oder Speck gebacken. Auch kann man, wie zu jenem, um seinen Wohlgeschmack zu erhöhen, und je nachdem man ihn zu einem Gemüße gibt, allerhand Zusätze, als: Citronenschale, Zimmt, Zucker oder dgl. hinzu thun. Man gibt ihn zu Spinat, Mangold ꝛc.

Nro. 22. Eierkuchen mit Erdbirnen, Puffer genannt.

Man reibt eine beliebige Menge rohe Erdbirnen auf dem Reibeisen, thut einige Eier, etwas Nelken, Pfeffer, Muskatnuß und geriebene Aepfel dazu. Wenn diese dünne, flüssige Masse gut verrührt ist, wird sie in einer Pfanne mit Butter, Schmalz oder Speck gebacken und so dünne als möglich auseinander gedrückt, bis sie fertig ist.

Nro. 23. Eierkuchen mit Semmeln.

Man weicht in Scheibchen geschnittene Semmel (Wecken) in Milch ein, schlägt hernach Eier daran, bis die Masse in der Dicke recht ist, thut klein geschnittenen Schnittlauch, Salz und Muskatnuß darein, verrührt es gut, macht Schmalz in einer Pfanne heiß, gießt die Masse darein und backt sie auf beiden Seiten schön gelb, nur muß man beim Umwenden wohl Acht geben, daß er nicht zerbricht. Er kann zu gelben Rüben, Spargeln, Spinat oder dgl. gegeben werden. Man hält letzteren Eierkuchen für weit gesünder, weil Mehl, Fett und Eier in Verbindung schwerer zu verdauen sind.

Nro. 24. Erdbirnen mit der Schale (Pelle).

Die Erdbirnen mit der Schale, Montirung oder Pelle, kocht man, wenn sie rein gewaschen sind, am besten im Dampfe. Kocht man sie im Wasser, so salzt man dieses ein wenig und gibt sie, wenn sie fertig sind, hübsch aufgethürmt zu Tische. Es ist rathsamer und läßt auch hübscher, wenn man sie so ziemlich von einer Größe nimmt, weil sie gleicher kochen. Man ißt sie zu Gemüßen, wie gelbe Rüben, Bairisch-Kraut, Süß-Kraut, Sommer- und Winterköhl, weiße Rüben oder dgl.; ferner mit Salz,

frischem und braunem Butter, Senf- und Zwiebelbutter, feinem Senf, zu gekochtem Obst, zu Ragouts und unzähligen andern Speisen.

Nro. 25. Erdbirnen-Wärgelchen.

Ungefähr 12 kleine mehligte Erdbirnen werden gerieben und ein wenig Semmelmehl dazu gethan; dann wird ein kleines Stückchen Butter, nebst 2 Eiern, ein wenig Salz und Citronenschalen darein gerührt; alsdann wird auf ein Brett Mutschel- oder Semmelmehl genommen, von der Masse darauf gethan, länglich gewärgelt und wie Bratwürste im Butter gebraten. Man kann dieselben zu Bairisch-, Süß- und Sauerkraut oder dgl., oder mit Salat als Abendspeise geben.

Nro. 26. Fricandeaux von Kalbfleisch, farçirt.

Sie werden aus der Keule in Scheiben geschnitten und etwas geklopft. Alsdann nimmt man Farçe von Fleisch oder Fischen, legt sie auf die Scheiben, wickelt sie zusammen, umbindet sie mit Faden, bestreut sie mit Mehl, läßt Butter in einer Kachel heiß werden, legt die Fricandeaux darein und dämpft sie auf beiden Seiten schön gelbbraun, gießt, damit sie weich werden können, etwas Brühe zu, läßt diese einkochen, setzt sie dann auf heiße Asche oder gelindes Kohlenfeuer, gibt ein paar Löffel voll Brühe zu, läßt so eine Glasur kochen, wendet die Fricandeaux fleißig um und richtet sie über Gemüße oder mit einer beliebigen Sauce an.

Nro. 27. Fricandeaux, gebackene, auf flammändische Art.

Man nimmt von einem Kalbsschlegel die innere Seite, häutelt und schneidet sie zu recht dünnen Stückchen, aber in gleicher Größe und Form, klopft sie wohl, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, dann mit etwas fein Mehl; kehrt sie hierauf in verklepperten Eiern, dann in geriebenem Brod um und backt sie im Schmalz. Man belegt das Gemüß damit oder gibt sie mit Peterling garnirt, besonders dazu.

Nro. 28. Fricandeaux, gespickte.

Diese kleine Fricandeaux schneidet man gleichfalls aus

der Keule, nachdem man sie zuvor gehäutelt und abgeputzt hat. Man klopft die Stückchen mit einem Messer, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, läßt Butter in einer Casserolle heiß werden, bestreut die Fricandeaux mit Mehl, legt sie in die Butter und läßt sie auf beiden Seiten gelbbraun werden, gießt Brühe dazu und kocht sie weich. Dann setzt man sie auf heiße Asche oder Kohlen, gießt einige Löffel voll Brühe hinzu, schüttelt die Casserolle und gießt von der zurückgelassenen Sauce immer etwas nach, sobald es kurz eingekocht ist, damit ein dicker Syrup und eine sehr wohlschmeckende braune Glaçe gebildet werde. Man gibt sie auf Gemüße oder stellt sie besonders dazu auf.

Nro. 29. Fricandeaux, gespickt mit saurem Rahm.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel ganz dünne, breite und längliche Stückchen, spickt solche auf einer oder beiden Seiten, thut alsdann Butter in eine Casserolle, legt, wenn sie heiß ist, die Stückchen darein und dämpft sie schön gelb. Man thut auch etwas Pfeffer, Salz und Nelken daran, und ehe man anrichtet, rührt man etwas sauren Rahm und Citronensaft darein und läßt es noch ein wenig mit anziehen; auch bräunt (brennt) man 2 Stückchen Zukker mit ein wenig Wasser und gießt es über die Fricandeaux, so werden sie schön glänzend.

Nro. 30. Fricandellen.

Man häutelt eine Kalbskeule ab, schneidet sie in lauter Finger lange, einen Finger dicke und zwei Finger breite Stückchen, spickt sie mit sauber geschnittenem Speck, legt sie ein Weilchen in kaltes Wasser, thut ½ Pfund Butter in eine flache Kachel, nimmt die gespickten Fricandellen aus dem Wasser, legt sie nebst 6 gewässerten, ausgegrätheten, gehackten Sardellen, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, weißem, ganzem Pfeffer und gebrochenen Muskatblumen dazu, deckt dieselben zu, verklebt den Deckel und läßt sie eine gute Stunde kochen. Man gibt sie zu Bohnen, Brockelerbsen, Kohl, Rüben oder dgl. Den Abgang von der Keule und den Knochen kocht man mit Wasser ab und bedient sich dieser Brühe statt des Wassers auf die Fricandellen.

Nro. 31. Fricandellen von Kalbsbraten.

Man hackt Kalbsbraten klein, rührt etliche Eier und ein Stück geschmolzener Butter, Semmelkrummen, geschnittene Citronenschale und ein wenig fein gehackte Zwiebel darunter, macht längliche Stückchen davon und bratet sie im Butter. Man gibt sie zu Blumenkohl, gelben Rüben, Spargeln ꝛc.

Nro 32. Fricadellen statt Cotelettes.

Man läßt so viel Kalbfleisch, als man zu Cotelettes gebraucht, fein hacken, mengt ein wenig Salz und Pfeffer darunter und formt runde Küchlein davon, klopft sie mit einem ins Wasser getauchten Messer, bestreut sie mit Mutschelmehl und backt sie wie Cotelettes.

Nro. 33. Gansleber, gebratene.

Wenn die Gansleber schön groß ist, so schneidet man sie in längliche Stückchen, bestreut sie mit Pfeffer und Nelken, Salz kann man etwas später darauf streuen, weil sie dadurch gerne hart wird, dann legt man sie in eine Casserolle, streut etwas klein geschnittene Zwiebel darauf und bratet sie im eigenen Fett auf beiden Seiten schön gelb. Wenn sie aber klein ist, so läßt man sie ganz und nimmt Gänseschmalz zum braten.

Nro. 34. Gansleber, geröstete.

Die Gansleber wird in schöne Stückchen, in der Größe wie Cotelettes, geschnitten, dann etwas breit geklopft, mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl oder weiß Mehl bestreut, dann auf dem Roste schön gelb gebraten und Citronensaft darauf gedrückt; wenn sie fertig sind, werden sie erst gesalzen.

Nro. 35. Gansleber-Würste.

Man kocht die Ganslebern ab, reibt sie auf einem Reibeisen, dämpft gehackte Zwiebel in Gänseschmalz weich, rührt in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln darunter, auch kleine Rosinen nach Gutdünken, Gewürz, Citronenschale, etwas Milch, in welcher Wurstkräuter gekocht sind und Rührei von einigen Eiern. Rührt

alles mit gehörigem Salz zur Masse und füllt sie in Schweinsdärme. Die Würste werden in Milch und Wurstkräutern gekocht, und in papiernen Kästchen auf dem Roste gebraten.

Die Hühnerleberwürste werden auf gleiche Art gemacht, nur nimmt man noch Pistazien und Mandeln darunter.

Nro. 36. Hammelsbrust, grillirte.

Die Hammelsbrust wird zuerst blanschirt, dann recht weich gekocht und hernach aus der Brühe genommen, daß sie ablauft. Wenn dies geschehen ist, verrührt man ein paar Eier und wendet die Brust ganz darin um, bestreut sie mit geriebener Semmel, mit gehacktem Peterling vermischt, zerläßt Butter in einer Casserolle und legt, sobald diese heiß wird, das Fleisch hinein und läßt es gelb werden. Man gibt sie zu jungen Gemüßen oder mit einer braunen Zwiebel- oder Gurkensauce.

Nro. 37. Hammelskarbonade.

Man löst die Rippen sammt dem Fleische von dem Rückgrathe, zieht die oberste Haut ab, schneidet immer eine Rippe sammt dem Fleische durch, hauet das spitzige Ende von den Rippen etwas ab, klopft sie gut, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, thut sie in eine flache irdene Kachel, etwas Butter und so viel Wasser dazu, daß sie bedeckt werden, läßt sie gut einkochen und braun werden. Man kann die Rippchen auch, wenn sie eingehackt sind, in zerlassener Butter umwenden, mit Pfeffer, Salz und klein gehacktem Peterling bestreuen und über gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten schön braun braten. Ist das Fleisch hart oder befürchtet man, daß es nicht weich werde, so kocht man es zuvor eine Stunde im Wasser, und behandelt es dann auf die angegebene Art.

Nro. 38. Hammels-Nieren.

Die Nieren werden gehäutelt, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, an einen dünnen Spieß gesteckt, im Wenden immer mit Butter beträufelt und dann, wenn sie fertig sind, mit geriebenem Brod bestreut, vom Spieße gezo-

gen und die Butter darüber gegossen. Man kann sie zu allen Arten Rüben, Kohl oder dgl. geben.

Nro. 39. Hammels-Rippchen (Cotelettes.)

Man läßt die Rippchen, wenn sie gut geklopft sind, mit ein wenig Butter gelb werden, streut dann etwas Mehl, Zwiebel, einige Lorbeerblätter, Nelken und etwas Citronenschale darauf, gießt ein wenig Fleischbrühe und Citronensaft daran und läßt sie vollends weich kochen.

Nro. 40. Hammelswürste.

3 Schoppen Hammelsblut, 1 Schoppen laue Milch, 1½ Pfund gesottenes, klein gewürfelt geschnittenes Schweinefleisch, etwas Majoran, Ingwer, Pfeffer und Salz werden gut mit einander gerührt, dann in gereinigte Hammelsdärme gefüllt und ungefähr ½ Stunde in heißes Wasser gethan, doch dürfen sie nicht sieden, sondern nur immer am sieden erhalten werden. Man stupft sie mit einer feinen Nadel, und wenn kein Blut mehr heraus kommt, sind sie fertig. Dann macht man Butter in einer Kachel oder Pfanne heiß, legt die Hammelswürste und klein geschnittene Zwiebel darein, bratet sie schön gelb und gibt sie zu Bohnen, gelben und weißen Rüben, Süß-Kraut oder dgl.

Nro. 41. Häringe, gebratene.

Man wässert die Häringe 24 Stunden ein, steckt ein Stöckchen durch den Kopf und läßt sie im Schatten trocknen. Will man sie braten, so wickelt man sie einzeln in ein mit Butter bestrichenes Papier und bratet sie auf dem Roste. — Man kann sie auch in der Pfanne im Butter braten, doch muß die Butter nur geschmolzen seyn. Auf beide Arten beträufelt man sie mit Citronensaft.

Nro. 42. Hechtwürste.

Man schneidet das Fleisch vom Hechte, säubert es von allen Gräthen, schwitzt klein gehackte Zwiebeln und Chalotten in Schweinefett weich, kocht Wurstkräuter in Milch, weicht Semmeln in Milch ein und macht ein Rührei von 8 bis 10 Eiern. Hierauf läßt man das Hechtfleisch ein wenig in Schweinefett schwitzen, hackt es mit den Zwie-

beln und Semmeln ganz fein, rührt alles mit dem Rührei in einer Schüssel, thut so viel Fett, als man nöthig zu haben glaubt und die Kräutermilch nach und nach hinzu, bis die Masse nicht mehr zu fest ist, füllt sie in fette Schweinsdärme und kocht die Würste in der Milch. Wenn sie verspeist werden sollen, bratet man sie in papierenen Kästchen auf dem Roste.

Nro. 43. Hirnwürste von gekochtem Fleisch.

Man nimmt mageres und fettes, weich gekochtes Schweinefleisch, schwitzt ein gutes Theil fein geschnittene Zwiebel und Kräuter im Butter ab, wascht das Gehirn rein, thut es dazu und hackt dieses mit etwas geriebenem Brode, Eiern, Gewürz, Salz und ein wenig von der Brühe, in welcher das Schweinefleisch gekocht ist, durch. Die Masse wird locker in Schweinsdärme gestopft und in Milch gekocht. Beim Gebrauche bestreicht man die Würste mit Butter und bratet sie auf dem Rost. Wenn man sie einige Tage räuchert, gewinnen sie an Geschmack. Man kann sie auch wie die gewöhnlichen Leberwürste in der Kachel im Butter mit klein geschnittenen Zwiebeln braten.

Nro. 44. Junge Hühner, gebackene.

Man putzt die Hühner sauber, nimmt sie aus und schneidet sie in 4 Theile, blanchirt sie oder läßt sie in der Fleischbrühe aufsieden; dann verrührt man Eier, kehrt die Stückchen darin um, vermengt Mutschelmehl mit Pfeffer und Salz, bestreut sie damit und backt sie im Butter oder Schmalz schön gelb. Man gibt sie so gewöhnlich als Beilage, kann sie aber auch als Abendspeise mit Salat geben.

Auf die gleiche Art können Kalbsbrieschen, Hirne, Tauben oder dgl. gemacht werden.

Man kann aber auch zu Hühnern und Tauben einen leichten gebrühten Taig machen, sie darin umkehren und im Schmalz backen.

Nro. 45. Gebackene Kalbsbrieschen.

Man blanchirt die Brieschen, siedet sie alsdann im Wasser, worein man etwas Pfeffer, Salz, Zwiebel, eine

Gewürznelke und ein bischen Essig gethan hat, eine Zeitlang, thut sie dann heraus, kocht sie, aber bei einem sehr schwachen Feuer, mit etwas Fleischbrühe. Dann nimmt man fein Mehl in ein Schüsselchen und rührt mit Wein einen Taig an, der so dünne seyn muß, wie zu Wassersträubchen, salzt ihn und gießt, kurz ehe man sie backt, einige Löffel voll gutes Oel dazu, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum und rührt ihn darunter, tunkt die in Stückchen geschnittene Brieschen darein und backt sie im Schmalz. Die Kalbshirne werden eben so gemacht.

Nro. 46. Kalbsbrieschen im Netz zu braten.

Man waschet die Brieschen in kaltem Wasser und kocht sie in halb Wasser, halb Fleischbrühe. Dann schneidet man aus einem Kalbsnetze Stücke; so groß, daß die Brieschen darein gewickelt werden können. Hierauf rührt man Butter leicht, thut Muskatnuß, Pfeffer und Salz hinzu, legt davon etwas auf das Netz, das Brieschen darauf, wickelt das Netz herum, bindet es mit einem Bindfaden zu oder befestiget es mit einem Hölzchen und bratet sie dann in heißem Butter schön gelb.

Nro. 47. Kalbs-Carminathen, gefüllte.

Man nimmt einen in süße Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, einen geputzten Häring, Zwiebel, Peterling, Thymian und Quindel, hackt dies alles klein und dämpft es zusammen in einem Stück Butter, rührt es hernach mit 2 Eiern und thut ein wenig Pfeffer und Nelken dazu. Dann überstreicht man mit dieser Masse Kalbsrippchen, die zuvor wie gewöhnlich geklopft und gerichtet worden, auf beiden Seiten, macht in einer Casserolle Butter heiß, legt die Rippchen darein, stellt sie auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie schön gelb dämpfen und braten.

Nro. 48. Kalbfleisch, gebackenes.

Man schneidet 2 Fingers lange und 2 Finger breite Stücke, von einem Kalbs-Schlegel oder -Schale, kocht sie in Wasser, Salz, Gewürz und Kräutern gar; dann legt man sie 2 Stunden mit Zwiebel, Rosmarin, Salz und

Lorbeerblätter in kalten Essig. Indeß rührt man ein paar Hände voll fein Mehl mit ein bischen Milch, 4 bis 5 Eiern, ein wenig Hefe, nebst etwas Salz, glatt an und läßt dies Taigchen ein bischen aufgehen. Ist dies geschehen, so nimmt man das Fleisch aus dem Essig, kehrt ein Stück nach dem andern in dem Taig um und backt sie im Schmalz schön gelb. Man legt sie dann auf Brodschnitten, daß sie ablaufen und gibt sie nun zu Gemüße, wie Blumenkohl, gelbe Rüben ꝛc. Wenn man sie besonders anrichtet, kann man auch ein wenig von dem kalten Essig auf die Platte thun.

Nro. 49. Gebackene Kalbsfüße.

Die Füße werden im Salzwasser weich gekocht und die stärksten Beiner davon weggenommen; dann wird ein gebrühter Taig gemacht, die Füße darin umgekehrt und in heißem Schmalz schön gelb gebacken. Sie müssen aber während dem Backen immer gerüttelt werden, daß sie auflaufen und nicht anhängen. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, so werden sie auf geschnittenes Brod gelegt und warm aufgetragen.

Nro. 50. Gebackene Kalbsfüße. 2te Art.

Man kocht die Kalbsfüße in der Fleischbrühe; wenn sie weich sind, nimmt man die größten Beiner heraus, legt sie in eine Schüssel, thut Körbelkraut, Schnittlauch und Zwiebel dazu und gießt Essig darau. Macht hierauf einen Taig, wie zu den Brieschen; wenn man sie backen will, nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, tunkt sie in den Taig und backt sie im Schmalz.

Nro. 51. Kalbfleisch-Hatelletten

Man siedet Kalbsbrieschen ab, schneidet sie nebst Leber und Bauchspeck in kleine Stücke, thut es zusammen nebst klein gebacktem Zwiebel, Peterling und etwas Mehl in eine Casserolle und würzt Alles wohl. Wenn es fast gar und noch ein wenig Sauce daran ist, macht man kleine Spießchen von Holz (wie man sie auch von Silber hat), besteckt diese mit kleinen Stückchen von Leber, Briesschen und Speck, tunkt sie in die Sauce, bestreut sie mit

Semmelkrummen, legt sie auf den Rost und bratet sie. Man belegt Gemüße und Braten damit.

Nro. 52. Kalbs-Karbonade.

Zur Karbonade nimmt man ein Stück Fleisch von den Rippen, schneidet das Fleisch von denselben ganz los, putzt diese ab und haut sie in zierliche Finger lange Stücke. Das von den Knochen abgelöste Fleisch wird fein gehackt, ein wenig Salz darauf gestreut und mit durchgehackt. So viel Karbonade man zu haben wünscht, so viel Häufchen werden von dem Fleisch gemacht, diese an den Knochen zierlich angeschlagen, mit dem Messer breit auseinander gedrückt, damit sie nicht so dick aussehen und länglich um den Knochen zulaufen. Nun verrührt man ein paar Eier, kehrt die Karbonade zuerst darin, und dann in geriebenen Semmeln um und bratet sie in Butter, die aber nicht heiß seyn darf, gelinde, damit sie nicht hart wird. Sie muß ganz weich, saftig und nur gelblich bleiben. Auch kann man etwas Pfeffer dazu nehmen.

Nro. 53. Kalbsleber, geröstete.

Die Leber wird der Breite nach geschnitten, und zwar Stückchen in der Dicke wie Cotelettes; dann ein großer Zwiebel fein geschnitten, ein paar Hände voll Mehl, sowie Pfeffer und Modegewürz darunter gemengt, die Leberstückchen damit auf beiden Seiten bestreut und im Butter schön gelb geröstet; vor dem Anrichten wird Salz darauf gethan. Sie wird als Beilage zu Gemüße, oder auch zur Abendspeise mit Salat gegeben.

Nro. 54. Kalbsleber im Netz gebacken.

Die rohe Kalbsleber wird klein gehackt, eingeweichte Semmel, etwas Pfeffer, Modegewürz und Muskatblume dazu gethan und dies Alles in einem Stück Butter auf Kohlenfeuer untereinander gerührt. Dann wird klein gehackter Speck mit 5 bis 6 Eiern hinzu gethan und in ein Kalbsnetz, welches über eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne ausgebreitet ist, geschüttet, dann zugenäht und im Back- oder Bratofen gebacken. Man kann sie in Schnitten schneiden und auf Gemüße, wie gelbe oder weiße

Rüben, Kohl, Paſtinaken ꝛc. legen, oder beſonders dazu aufſtellen.

Nro. 55. Kalbsmilze, gefüllte.

Die Milze werden am dicken Theile aufgebrochen und mit einem ſpitzigen Meſſer vorſichtig durchbohrt, daß es keine Löcher gibt. Zu 3 Milzen ſchneidet man eine Semmel in ganz kleine Würfelchen, auch ein großes, oder zwei kleine, friſche Netze ſchneidet man klein, thut ſie nebſt klein gehacktem Peterling, Schnittlauch, Salz und Muskatblüthen zu den Semmelwürfelchen und rührt ſie mit 3 bis 4 Eiern an, füllt dann die Milze damit, näht dieſe feſt zu, ſiedet ſie eine ſtarke ¼ Stunde in der Fleiſchbrühe, hernach ſalzt man die Milzen etwas ein und bratet ſie im Butter ſchön gelb. Sie können geſchnitten oder ganz zu Gemüße gegeben werden.

Nro. 56. Kalbsrippchen (Carminathen, Cotelettes).

Man nimmt zu 8 Perſonen 2 bis 3 Pfund Kalbsrippchen, haut die ſpitzigen Ecken von denſelben ab, ſtreift die Haut am Bein hinauf, daß ſie eine ordentliche Form bekommen und gut anzufaſſen ſind, klopft und häckelt ſie mit dem Meſſerrücken, beſtreut ſie mit Pfeffer und Salz, verrührt ein paar Eier und kehrt ſie darin um oder beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter, beſtreut ſie mit geriebenem Brod oder Mutſchelmehl, auch kann man etwas geſchnittenen Peterling damit vermengen. Hierauf macht man Butter oder Schmalz in einer Kachel heiß, legt die Rippchen darein und bratet ſie auf beiden Seiten ſchön gelb; dann kann man etwas Waſſer zugießen und ſie noch ein bischen dünſten laſſen. Wenn aber hinlänglich Fett genommen wurde, ſo iſt es beſſer ohne Waſſer.

Wenn ſie auf dem Roſte gebraten werden, ſo träufelt man ſie fleißig mit zerlaſſener Butter.

Nro. 57. Kalbsrippchen auf andere Art.

Man kocht das Rippenſtück von dem Vorderviertel eines Kalbes in der Fleiſchbrühe weich, macht dann alles Fleiſch davon und behält blos die Knochen. Von dem abgelösten Fleiſch macht man eine Farçe mit blanſchirtem

Speck, Peterling, Zwiebeln, gekochtem Kalbseuter, Champignons und Trüffeln, welches alles klein gehackt und dann im Mörser mit Pfeffer, Salz und Nelken gestoßen wird, nimmt Semmelkrummen, welche zuvor in Milch oder Jus eingeweicht und wieder ausgedrückt worden sind, dazu, und rührt es mit Rahm und Eierdottern an. Nun nimmt man Speckstreifen nach der Größe der Rippen, streicht die Fülle auf dieselben und legt die Rippchen darauf. So richtet man jede Rippe zu, macht sie mit einem in verrührtes Ei getunktem Messer rund, bestreicht sie mit Eierdotter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, legt sie in eine Tortenpfanne, thut sie in den Ofen und backt sie fertig; dann legt man sie auf das bestimmte Gemüß.

Nro. 58. Karpfen-Wurst.

Man schneidet das weiße Fleisch vom Karfen ab, macht alle Gräthe heraus, thut Butter, Salz, Peterling, Citronenschale, Pfeffer, Muskatblumen, Nelken und das Rührei von einigen Eiern dazu, mengt Alles wohl mit dem Fleische untereinander, füllt die Masse in Hammelsdärme, bratet sie auf dem Roste und gibt sie mit brauner Butter zu Tische.

Nro. 59. Krebse, gebackene.

Die Krebse werden im Wasser mit Salz und Kümmel abgesotten, die Füße und Seitenhaare weggeschnitten und die Schwänze abgeputzt. Dann vermengt man etwas Mehl mit klein geschnittenem Peterling, kehrt die Krebse darin um und backt sie im Schmalz. Oder man macht einen etwas dicken Flädchenstaig, kehrt die Krebse darin um und backt sie im Schmalz schön gelb. Man gibt sie zu gefülltem Kohl, Kraut oder dgl.

Nro. 60. Krebse, gefüllte.

Man rührt ⅛ Pfund Butter leicht, schlägt 3 Eier daran, thut dann ein wenig Salz, Muskatblumen und Semmelkrummen dazu, rührt Alles wohl durch und setzt es an einen kühlen Ort. Nun siedet man ½ Viertel Krebse im Wasser mit Salz und Kümmel ab, bricht ih-

nen die Nasen ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben, füllt den obigen Taig in die Nasen, bratet sie im Butter braun und legt sie auf das Gemüß; vorzüglich auf grüne Erbsen (Brockelerbsen) ꝛc.

Nro. 61. Krebswürstchen.

Man hackt ein Stückchen grünen Speck nebst ein wenig Quindel und Peterling klein; dann hackt man die Krebsschwänze mit einem in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken, nimmt alles zusammen in eine Schüssel, thut Muskatblüthe, Ingwer und Salz dazu und rührt es mit Eiern an. Hierauf füllt man sie in Schafsdärme, bestreicht sie mit Butter, stellt sie in Backofen und läßt sie schön gelb werden. Wenn man keine Därme hat, so füllt man sie in ein Netz und schneidet Fingers lange Stückchen daraus. Man gibt sie als Beilage zum Gemüß.

Von Kalbsbrieschen werden sie auf die gleiche Art verfertigt: die Brieschen werden verwällt, gehackt und statt der Krebsschwänze genommen.

Nro. 62. Gebackene Mangoldstiele, als Beilage zum Mangold.

Wenn der Mangold gelesen ist, nimmt man alle breite, große Stiele, zieht die Fäden davon ab, schneidet sie gleich, siedet sie im Salzwasser weich, macht einen guten gebrühten Taig, kehrt sie darin um und backt sie im Schmalz schön gelb.

Nro. 63. Netzwürstchen.

Man nimmt 2 ½ Pfund Kalbfleisch von der Schale, häutelt es sauber, schneidet es zu Stückchen und hackt es nebst Zwiebel, Citronenschalen, Peterling, Thymian oder Majoran zusammen klein; reibt von einem Wecken die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, drückt es dann aus, thut es nebst dem Gehackten in eine Schüssel, Pfeffer und Salz dazu und rührt es mit 3 Eier und einem Stückchen zerlassener Butter an; wenn es recht gut durch einander gemacht ist, füllt man es in frische Kalbsnetze, formirt Würstchen daraus, bratet sie in einem brei-

ten Geschirr im Butter ab, aber ja langsam. Diese können zu allen Gemüßen gegeben werden.

Nro. 64. Nieren-Küchlein.

Man schneidet gebratene Nieren und Fleisch klein gewürfelt, backt Zwiebel, Peterling und Schnittlauch fein, thut es zusammen in eine Schüssel; Gewürz und Salz dazu und rührt es mit Eiern an; dann backt man von dieser Masse kleine Kügelchen im Schmalz; bestreut sie mit Schnittlauch oder Peterling und belegt das bestimmte Gemüß damit; oder gibt sie besonders dazu.

Nro. 65. Nierenschnitten, gebackene.

Man nimmt 2 Pfund Nierenbraten sammt den Nieren und bratet ihn ab; dann backt man ihn mit Zwiebel, Peterling und Speck sehr klein, weicht 4 Wecken, von welchen die Rinde abgeschnitten, in Milch und Wasser ein, drückt sie alsdann gut aus und nimmt sie nebst dem Gebackten in eine Schüssel; thut Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Muskatnuß darein und rührt es mit 2 ganzen Eiern und 4 Eierdottern an; schlägt dann das Weiße von 4 Eiern zu Schaum und thut ihn zuletzt daran, hierauf schneidet man von 6 Wecken die Rinde ab und das Weiche zu Schnitten, welche jedoch dicker als zu Suppen seyn müssen, tunkt den Rand der Schnitten in kalte Milch ein und bestreicht sie auf der einen Seite mit der Fülle, aber in der Mitte dicker, als nebenzu, macht mit dem Messer Einschnitte darauf und backt sie im Schmalz. Man legt sie aber auf die unbestrichene Seite zuerst.

Nro. 66. Gebackene Nierenschnitten. 2te Art.

Man hackt den gebratenen Nieren mit Zwiebel, Peterling und Schnittlauch recht klein und rührt 2 bis 3 Eier nebst Salz und Pfeffer daran, schneidet Wecken in beliebige Schnitten, bestreicht sie mit verklopften Eiern, thut von dem Gebackten 2 Finger dick darauf, bestreicht sie oben wieder mit Eier, bestreut sie mit Brosamen und backt sie im Schmalz. Man gibt sie als Beilage zum Carriol, Köhl oder dgl.

Nro. 67. Nierenschnitten, geröstete.

5 bis 6 Nieren werden nebst Zwiebel und Peterling fein gehackt, im Butter gedämpft und alsdann in eine Schüssel gethan, etwas Salz, Muskatnuß, Modegewürz und eine Hand voll Mutschelmehl dazu gethan und mit 6 Eier angerührt; 4 Wecken werden zu Schnitten geschnitten, mit der Nierenfarçe überstrichen und im Butter schön gelb geröstet.

Nro. 68. Französische Omelettes.

Zu einer Omelette werden 6 Eier, dann etwas Salz, Pfeffer und fein geschnittener Schnittlauch, so wie ein wenig süßer Rahm verrührt; in einer Flädchenspfanne Schmalz heiß gemacht und die Masse darin gebacken. Man muß sie öfters mit der Backschaufel auflüpfen weil sie nur auf einer Seite gebacken wird; wenn man die Omelette anrichtet, wird sie auf beiden Seiten überschlagen.

Nro. 69. Omelettes, gefüllte.

Man macht Omelettes, so viel man nöthig hat, backt sie aber nur auf einer Seite gelb und so dünne, als möglich; alsdann bestreicht man sie auf der gelben Seite mit einer Fülle, wie man sie zu Laubfröschen oder zur Kalbsbrust macht, aber nicht dick, wickelt sie zusammen, schneidet kleine, beliebige Stückchen daraus, tunkt sie in den Omelettestaig und backt sie wieder, aber langsam, sonst werden sie nicht durchaus heiß. Man legt sie alsdann auf das bestimmte Gemüß oder garnirt sie mit Peterling und stellt sie besonders dazu auf.

Nro. 70. Omelettes auf Genuesisch.

Man schlägt Eier nach Belieben auf, thut zart geschnittenen Peterling, ein wenig Pfeffer, Salz und ein bischen süßen Rahm dazu und rührt alles wohl mit einander ab. Waschet 6 bis 12 Sardellen nach Verhältniß der Eier, spaltet sie von einander und säubert sie von den Gräthen. Dann werden von der angerührten Masse Omelettes gebacken; wenn sie halb gebacken sind, so legt man Sardellen darin herum, wendet sie um und backt sie vollends aus.

Nro. 71. Omelettes von Kalbsnieren.

Wenn man von einem Kälbsbraten die Nieren mit dem Fett übrig hat, so hackt man sie fein, thut Schnittlauch, Peterling und Pfeffer dazu; rührt 8 Eier und 2 obere Tassen voll Rahm oder gute Milch, welche zuvor in einem Topfe gut mit einander verklopft worden sind, daran; und backt von dieser Masse Omelettes mit Butter in einer Omelettepfanne auf einer Seite, rollt sie auf und farçirt sie so. Man gibt Jus mit Citronensaft versetzt dazu oder gibt sie auch zu Gemüßen.

Nro. 72. Omelettes auf Karthäuser Art.

Zu 4 Personen verrührt man 8 Eier mit 4 Eßlöffel voll süßen Rahm, treibt es durch ein Haarsieb, thut ein wenig Salz und klein geschnittenen Schnittlauch dazu, zerläßt ein Stückchen Butter in einer Casserolle, gießt die Eier darein, setzt es auf schwache Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, zieht es langsam auf, stürzt sie, wenn sie schön gelb und fertig ist, auf eine Platte und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 73. Pfannkuchen mit Speck.

Zu diesen verrührt man das Weiße von Eiern, schlägt sie aber nicht zu Schaum. Man nimmt zu jedem Eiweiß 2 Löffel voll fein Mehl, etwas süßen Rahm, ein bischen Salz, und macht einen mäßig dünnen Brei daraus. Dann schneidet man Speck in Würfel, läßt sie mit Butter in der Pfanne schwitzen, füllt den Taig in die Pfanne und läßt ihn so fertig backen. Bei allen Pfannkuchen muß man wohl merken, daß sie gleich nach dem Backen auf den Tisch getragen, oder auf das Gemüß gelegt werden, weil sie, wenn mehrere auf einander gelegt werden, an Wohlgeschmack verlieren.

Nro. 74. Picklinge zu backen.

Man zieht den Picklingen die Haut ab, säubert sie von den Gräthen, weicht sie etwa 2 bis 4 Stunden in süße Milch ein, trocknet sie ab, rührt etwas fein Mehl mit Wein und ein paar Eiern zu einem dünnen Taigchen an, kehrt die Picklinge darin um und backt sie im Butter in einer Pfanne.

Oder: man reißt sie in kleine Stückchen, und mischt sie unter gerührte Eier- oder Eierkuchenmasse und backt sie im Butter oder Schmalz. Die Häringe werden auf gleiche Art gebacken.

Nro. 75. Picklinge zu rösten.

Man schneidet sie der Länge nach auf, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost oder in eine Pfanne, läßt sie aber nicht zu hart werden, weil sonst ihr eigenthümlicher Geschmack dadurch verliert. Man beträufelt sie während des Backens mit Citronensaft.

Nro. 76. Rahmschnitten, saure.

Man rührt fein Mehl mit saurem Rahm und 6 Eiern an, thut ein wenig Schmalz darein, schneidet ein paar Wecken zu dünnen Schnitten, kehrt solche in dem Angerührten um und backt sie im Schmalz. Man gibt sie zu Blumenkohl oder dergl.

Nro. 77. Rindskotelettes.

Man nimmt 1 oder 2 Pfund Rindfleisch, je nachdem man viel oder wenig bedarf, von der unabgedeckten Rippe, klopft und reibt es, ohne es zu waschen, mit Pfeffer und Salz ein, schneidet Zwiebel und Peterling recht klein, dämpft es im Butter, thut das Fleisch auf eine flache Schüssel, überschüttet es mit dem Gedämpften und streicht es auf beiden Seiten herum; legt es sodann auf den Rost und bratet es auf beiden Seiten schön gelb, aber langsam, daß es fertig wird.

Nro. 78. Französische Saucischen (Bratwürste).

Man nimmt zur Hälfte mageres und zur Hälfte fettes Schweinefleisch, schneidet die Sehnen heraus, hackt es so fein, wie einen Taig, mischt Salz, klein gehackte Citronenschale, ein wenig gestoßene Nelken, Muskatblumen, Cardemonen und ein wenig Wein darunter und hackt die Masse noch einmal durch. Man bringt sie in Schaafsdärme, schränkt sie Kettenweise zusammen und dämpft, bratet oder röstet sie zu Gemüßen.

Oder: man mischt dem feingehackten Fleische etwas in Milch eingeweichte Wecken, etwas Coriander und auch wohl gedämpfte Aepfel oder dergl. zu.

Nro. 79. Schweine-Karbonade.

Man schneidet die Schweinerippen kurz, hackt oder klopft sie mit dem Küchenmesser auf beiden Seiten über das Kreuz und wendet sie in zerlassenem Butter, hernach in geriebenem Brod oder Semmel, Pfeffer und Salz um. Dann legt man die Rippchen auf den Rost, und läßt sie bei gelindem Kohlenfeuer braten. Oder man setzt sie, wenn sie geklopft sind, in einer Pfanne mit Salz und Wasser zu und läßt sie eine halbe Stunde kochen; dann bratet man sie langsam im Butter und bestreut sie mit geriebenem Brod oder Semmel und Peterling. Man kann sie aber auch wie Hammelskarbonade bereiten.

Nro. 80. Schweine-Milzen zu braten.

Wenn die Schweinemilzen gewaschen und in halb Wasser und in halb Fleischbrühe fast weich gekocht sind, werden sie gepfeffert, gesalzen und unter fleißigem Umwenden auf dem Roste gebraten.

Nro. 81. Schweine-Nieren, gebratene.

Man wässert, häutelt und schneidet die Schweinsnieren der Länge nach von einander, doch so, daß sie noch zusammenhängend bleiben. Dann werden sie gespickt, gepfeffert, gesalzen und unter fleißigem Umwenden auf dem Roste gebraten.

Nro. 82. Schweins-Rippchen.

Man richtet sie wie Kalbs- oder Hammelsrippchen zu, salzt und pfeffert sie ein, setzt sie mit Wasser zu und läßt sie kochen und in ihrem eigenen Fett braten. Will man eine Kruste darauf haben, so vermengt man geriebenes Brod oder Semmel mit Nelkenpfeffer, bestreut sie damit und läßt sie vollends fertig werden. Wenn man sie am Spieß braten will, so begießt man sie zuerst mit Wasser und hernach mit dem ausgebratenen Fett.

Nro. 83. Tauben, eingebackene.

Die Tauben werden wie gewöhnlich geputzt, ausgenommen und zur Hälfte zerschnitten. Dann werden Magen, Herz und Leber von denselben mit einem Stück Schinken, Zwiebeln, geriebenen Semmeln, einigen Eiern, etwas

Butter, Mehl und Muskatblumen, recht fein gehackt und zu einem Taige gemacht; mit diesem Taige werden die Tauben, welche zuvor in einem Stück Butter halb weich gedämpft worden sind, Fingerdick bestrichen. Jede Hälfte wird in ein mit Butter bestrichenes Papier gewickelt und auf dem Roste vollends fertig gebraten.

Nro. 84. Gebackene Weckenschnitten.

Man schneidet Wecken zu dünnen Schnitten, verrührt einige Eier mit etwas Salz und Milch, weicht die Schnitten darein, gießt die Brühe einigemal ab und wieder darüber, daß alle gut weich werden und backt sie dann im Schmalz. Man gibt sie zu vielen Gemüßen, auch zu gekochtem Obst.

Nro. 85. Würstchen in Oblaten.

Man macht ein Ragout von Brieschen, Euterchen, Morcheln, Trüffeln, Charlottenzwiebeln, Peterling, Salz und etwas Muskatblüthe, verdämpft solches im Butter, thut hernach ein wenig Jus oder Fleischbrühe, etwas Citronensaft und ein paar Eierdotter daran. Dann schneidet man Oblaten in Stückchen, so groß man die Würstchen haben will, verkleppert Eier, bestreicht die Oblaten damit, von dem erkalteten Ragout darüber, rollt es auf, macht es unten und oben mit dem Ei zu, kehrt sie in den verklepperten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brod, worunter ein wenig weiß Mehl seyn muß und backt sie schnell im Schmalz. Man kann diese Würstchen auch von einer andern beliebigen Farçe machen, sie in gebrühtem Taig umkehren und im Schmalz backen.

Nro. 86. Französische Würste.

Man nimmt recht gutes Schweinefleisch aus den Schinken, schneidet Haut und Sehnen sauber heraus, hackt es recht fein, schneidet das Fett in Würfelchen, wovon man auf 3 Pfund Fleisch 2 Pfund Fett nimmt, mengt dazu 2 in Milch geweichte Semmeln, 5 bis 6 Eierdotter, ein wenig Rahm, Muskatblumen, Nelken, Pfeffer, Salz, ein wenig fein geriebenen Majoran und macht daraus Würste in nicht zu starke Därme. Sie werden in Wasser und etwas Salz in einer Stunde gahr gekocht oder in einer Pfanne mit Butter gebraten.

Aufläufe, süße und gesalzene.

Nro. 1. Aepfel-Auflauf.

Man reibt ungefähr zu einem mittelgroßen Blech 4 große Aepfel auf dem Reibeisen, weicht 3 Wecken in Wasser ein, rührt ¼ Pfund Butter weiß, thut eine Hand voll geschälte, gehackte Mandeln darein, rührt es eine Zeitlang miteinander, dann nach und nach die eingeweichten fest ausgedrückten Wecken, die geriebenen Aepfel, Zucker, Zimmt, klein gehackte Citronenschale und 5 bis 6 Eierdotter dazu, und zuletzt den von dem Eierweiß geschlagenen Schnee darein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

Nro. 2. Aprikosen-Auflauf.

4 Kreuzerwecken werden abgeschält oder am Reibeisen abgerieben, dann in feine Schnittchen geschnitten und mit so viel siedender Milch angebrüht, als sie nöthig haben um durchaus angefeuchtet zu seyn, zugedeckt und nach ½ Stunde, wenn sie noch Milch haben, ausgedrückt; sind sie nicht mehr warm, so wird ⅛ Pfund Butter darauf geschnitten und etwas miteinander gerührt; dann werden nach und nach 3 ganze Eier und 5 Eigelb daran geschlagen: ⅛ Pfund Zucker, ⅛ Pfund geschälte, mit etwas Rahm gestoßene Mandeln, Zimmt, klein gehackte Citronenschale, noch etwas Rahm und zuletzt der von den 5 Eierweiß geschlagene Schnee dazu gethan; wenn die Masse recht gut gerührt ist, wird die Hälfte in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech gefüllt, geschälte, zur Hälfte verschnittene, Aprikosen darauf gelegt, mit einer Hand voll Zucker bestreut, die übrige Masse darauf gethan und aufgezogen. Diese Portion ist zu 6 Personen.

Auf diese Art kann man von allen Sorten Obst, Eingemachtem, Hühner, Tauben u. s. w. Auflauf machen.

Nro. 3. Aprikosen-Auflauf. 2te Art.

Man schält 10 bis 12 Aprikosen, läutert 12 Loth Zucker mit einem Glas Wasser, schneidet die Aprikosen von einander und kocht sie in dem geläuterten Zucker

recht weich. Alsdann thut man sie in eine Schüssel und wenn sie kalt sind, verrührt man sie recht stark, reibt die Schale von 1 Citrone darein, schlägt 8 Eierweiß zu Schnee, und rührt ihn langsam an die Masse; wenn sie recht schaumig gerührt ist, füllt man sie auf eine mit Butter bestrichene Porzellanplatte oder in ein Aufzugblech und zieht sie langsam auf.

Nro. 4. Auflauf von kaltem Braten.

Man hackt den Braten recht fein, thut ihn in eine Schüssel, klein geschnittene Citronenschale, Sardellen, Kapern, Salz, Muskatblüthe und ein paar Eßlöffel voll, in Butter gelb geröstetes Semmelmehl dazu und rührt es mit 3 ganzen Eiern, 3 Eierdottern und ½ Schoppen süßen oder sauren Rahm an. Ist es Kalbsbraten, so kann man auch kleingeschnittenen Peterling, ist es aber Hammelsbraten, Knoblauch oder statt dessen Zwiebel dazu nehmen; auch wenn man will, etwas Citronensaft. Dann füllt man es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

Nro. 5. Auflauf à la Duchesse mit Stachelbeeren.

6 altgebackene Milchbrode werden auf dem Reibeisen gerieben, dann 12 Loth Butter warm gemacht, das geriebene Milchbrod schön gelb darin geröstet und nachher mit 1½ Schoppen süßem Rahm oder Milch abgelöscht; wenn es recht verrührt ist, wird es in eine Schüssel gethan, daß es kalt wird, dann rührt man es mit 10 Eigelb eine Stunde lang, thut etwas gestoßenen Zimmt, die klein gehackte Schale von 1 Citrone und Zucker, bis es süß genug ist, darein; 3 Schoppen Stachelbeere werden in 1 Schoppen alten Wein, worin ½ Pfund Zucker geläutert wurde, gekocht; wenn sie weich sind, hebt man sie heraus und kocht die Sauce zur Gelee; rührt dann die Beere wieder darein und läßt sie kalt werden. Hierauf schlägt man das Eierweiß zu Schnee und rührt ihn mit den Stachelbeeren unter die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf.

Wenn man die Stachelbeere nicht liebt, kann man von aller Art Eingemachtem dazu nehmen, nur daß man

es alsdann nicht unter die Masse rührt, sondern die eine Hälfte der Masse einfüllt, etwas von dem Eingemachten darauf thut und mit der andern Hälfte zudeckt.

Nro. 6. Auflauf von Flädchen.

Es werden gewöhnliche Flädchen 8 bis 10 Stücke gebacken; dann wird ¼ Pfund Butter leicht gerührt, ¼ Pfund Mandeln werden abgezogen, fein gestoßen und nebst ein wenig Zimmt und 6 ganzen Eiern an den Butter gethan, noch ein bischen mitgerührt, dann mit einem Löffel von der Masse auf die Flädchen gethan, solche überstrichen, zusammen gerollt und in ein mit Butter bestrichenes Blech oder Casserolle neben einander gesetzt. Von der Fülle wird etwas übrig behalten, dasselbe mit ½ Schoppen Milch und 3 ganzen Eiern verdünnt, Zucker und Zimmt dazu gethan, über die Flädchen gegossen und aufgezogen.

Nro. 7. Gebrühter Auflauf.

Man zerläßt ½ Pfund Butter in einer Pfanne, thut 10 Löffel voll fein Mehl darein und rührt es, bis es zu schäumen anfängt; dann gießt man ½ Maas Milch daran, rührt es ganz glatt und kocht es so lange, bis es sich vom Löffel oder der Pfanne abschält; thut es dann in eine Schüssel und rührt es, bis es erkaltet ist; alsdann schlägt man 18 Eierdotter daran, reibt das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab und thut es nebst so viel gestoßenem Zucker, daß es süß genug ist, dazu, schlägt das Eierweiß zu Schnee und rührt es zuletzt darein; auch kann man den Saft von einer Citrone dazu nehmen. Hierauf bestreicht man eine Casserolle mit Butter, legt sie mit Papier, welches auch mit Butter bestrichen wird, aus, füllt die Masse darein und zieht sie auf Kohlen oder im Ofen langsam auf. Es ist besser, wenn man in die Masse wenig Zucker thut, weil es dadurch hübscher aufzieht. Man bestreut ihn mit Zucker und stellt noch Zucker besonders dazu auf.

Nro. 8. Auflauf von Gries-Klößen.

1 Maas Milch wird siedend gemacht und auf dem Feuer mit so viel Griesmehl vermengt, daß die Masse

recht dick wird, schafft sie in der Pfanne, daß sie schön glatt ist und keine Knollen hat, thut sie in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, verrührt sie dann mit etwas Zucker und 10 Eiern; alsdann bestreicht man ein Potageblech mit Butter, setzt von der gerührten Masse Klöße darein, besteckt sie mit geschälten länglich geschnittenen Mandeln, verrührt 8 Eier mit einem Schoppen Milch und etwas gestoßenem Zimmt und Zucker, gießt dies über die Klöße und zieht sie auf.

Nro. 9. Auflauf von Gugelhopfen.

Der Gugelhopfen wird zu feinen Schnitten geschnitten, ein Blech mit Butter bestrichen, die Schnitten darein gelegt, 8 Eier mit einem starken Schoppen Milch verrührt und nebst Zucker, Zimmt und klein geschnittener Citronenschale darüber gegossen; wenn im Gugelhopfen keine Zibeben und Rosinen sind, so wird eine Handvoll dazu gethan; dann wird es gebacken oder aufgezogen. Man kann auch sonstiges übrig gebliebenes Hefenbackwerk dazu nehmen.

Nro. 10. Guter Auflauf mit Obst.

Man rührt 10 Eierdotter mit 12 Loth gesiebtem Zucker ¼ Stunde lang; dann gibt man von ½ Citrone die klein gewiegte Schale, ¼ Pfund Stärkmehl und zuletzt den von 10 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu; wenn alles gut mit einander verrührt ist, wird die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes Potageblech eingefüllt, mit frischen oder eingemachten Früchten belegt, die frischen Früchte werden mit Zucker bestreut, dann mit der übrigen Masse zugedeckt und wie gewöhnlich aufgezogen.

Man kann statt des Stärkmehls auch feines Göppinger-, Heidelberger- oder sonstiges schönes Mehl nehmen.

Nro. 11. Auflauf von Milchklößen.

Man rührt ½ Pfund Butter leicht, thut immer 1 Eßlöffel voll fein Mehl und 1 Ei, bis es 12 Eier sind, etwas Salz, oder wenn man ihn süß haben will, Zucker und Zimmt, dazu, legt von dieser Masse Klöße in Milch ein. Wenn sie fertig sind, verrührt man 5

Eier mit dem Rahm von 3 sauern Milchen und ein bischen Salz, thut die Klöße in ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt das Verrührte darüber und zieht es auf.

Nro. 12. Auflauf von saurem Rahm.

Man macht ½ Schoppen süßen Rahm siedend, rührt, wenn er siedet, ½ Schoppen sauren Rahm daran, thut in eine Schüssel 6 Kochlöffel voll fein Mehl, brüht dasselbe mit dem siedenden Rahm an, rührt nach und nach 6 Eigelb daran, thut etwas Salz und auch ein bischen sauren Rahm nebst dem von 3 Eierweiß geschlagenen Schaum dazu; füllt es in ein mit Butter bestrichenes Potageblech und zieht es auf.

Nro. 13. Auflauf von sauern Rahmklößen.

Der Rahm von einigen sauren Milchen wird leicht gerührt und immer 1 Ei, 1 Eßlöffel voll fein Mehl und eben so viel Mutschelmehl dazu gethan, bis es die rechte Portion ist. Von dieser Masse legt man nun Klöße in siedende Milch ein. Alsdann verrührt man einige Eier mit etwas Milch und Zucker, thut die gesottenen Klöße in ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt das Verrührte darüber und zieht es auf.

Nro. 14. Baumwollen-Auflauf.

½ Pfund Butter wird ganz leicht gerührt, dann wird 1 Löffel voll fein Mehl, 1 Löffel voll Zucker und 1 Eigelb recht stark damit gerührt und so fortgesetzt, bis man Masse genug hat; den Saft und die klein gewiegte Schale von 1 Citrone rührt man auch darein, mengt zuletzt den von dem Eierweiß geschlagenen Schnee darunter, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf. Bei diesem Auflauf ist das Rühren eine Hauptsache. 12 bis 14 Eier nimmt man gewöhnlich zu ½ Pfund Butter. Diese Portion reicht für 10 bis 12 Personen.

Nro. 15. Baumwollen-Auflauf. 2te Art.

15 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von 1 Citrone, 6 Eßlöffel

voll fein Mehl werden mit 15 Eiergelb so lange gerührt, bis es schön dick ist; der von den 15 Eierweiß geschlagene Schnee darunter gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und schön aufgezogen.

Nro. 16. Brieschen-Auflauf.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann 9 Eiergelb und 18 Eßlöffel voll Weckenmehl nach und nach daran gerührt, ein verwälltes Brieschen wird klein gewürfelt geschnitten, nebst Salz, Muskatnuß und dem Schaum von 9 Eierweiß darein gerührt; dann in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech gefüllt und aufgezogen.

Nro. 17. Brieschen-Auflauf. 2te Art.

Von 5 Kreuzerwecken wird die Rinde abgerieben, das Weiche in Wasser eingeweicht, dann ¾ Pfund Butter leicht gerührt, die eingeweichten Wecken fest ausgedrückt und nebst dem Gelben von 12 Eiern nach und nach an die Butter gerührt, etwas Salz und Muskatnuß darein und zuletzt den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu gethan. Die Brieschen werden verwällt, gewürfelt geschnitten, dann läßt man ein Stückchen Butter in einer Kachel zergeben, röstet einen Löffel voll Mehl hellgelb, dämpft einige Charlottenzwiebel darin; dann thut man die Brieschen hinein, dämpft sie auch noch ein bischen, löscht sie mit Fleischbrühe ab, thut einige Citronenrädchen, ein Lorbeerblatt und ein wenig Muskatnuß darein und läßt es kochen. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl, füllt die Hälfte der gerührten Masse darein, nimmt die Brieschen aus der Sauce, läßt sie abkühlen, dann thut man sie darauf, bedeckt sie mit der übrigen Masse und zieht es auf Kohlen auf. Unten dürfen es nur wenig Kohlen seyn, aber der Deckel darf gute Kohlen, aber nur nicht zu starke haben. Die Sauce von den Brieschen zieht man mit einigen Eiergelb ab und stellt sie besonders dazu auf. Diese Portion ist für 6 bis 8 Personen.

Nro. 18. Butter-Auflauf.

12 Loth Butter werden weiß gerührt; dann rührt man 2 ganze Eier und 8 Eiergelb nach und nach daran, thut Zucker, klein gewiegte Citronenschale und zuletzt den von 8 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, zieht es auf und bestreut es, wenn es fertig ist, mit Zucker. Man kann auch ein paar Löffel voll fein Mehl dazu thun, daß es mehr ausgibt.

Nro. 19. Chaud'eau- (Schodo-) Auflauf.

Man reibt 1 Citrone am Zucker ab, thut 16 Eßlöffel voll gesiebten Zucker, 6 Eßlöffel voll fein Mehl und den Saft von 1 Citrone dazu und rührt dies mit 6 ganzen Eiern und 10 Eiergelb 1 Stunde lang, schlägt das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee, rührt ihn darein, gießt die Masse in Kapseln und zieht sie auf. Man gibt eine beliebige Sauce von Johannisbeeren oder dergl., sobald es als Pudding gegeben wird, dazu.

Nro. 20. Chocolade-Auflauf.

Man nimmt eine Hand voll fein Mehl mit einem Schoppen süßen Rahm und ein Stück Butter, so groß wie ein Ei, rührt alles glatt und gut untereinander; dann wird es auf dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, 6 Loth Chocolade mit einem Stück Zucker, in der Größe eines Ei's, und einem Trinkglas voll Wasser recht gut verkocht und dieses nebst dem Gelben von 6 Eiern recht gut darunter gerührt; das Weiße von den 6 Eiern wird zu einem steifen Schnee geschlagen, mischt ihn dann ganz leicht darunter und fügt etwas ganz fein gestoßene Vanille bei, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es im Backofen auf; er ist aber gleich fertig und muß dann sogleich zu Tische gegeben werden.

Nro. 21. Citronen-Auflauf.

Man thut in eine Pfanne ¼ Pfund Butter, süße Milch und gestoßenen Zucker nach Gutdünken; wenn es siedet, thut man ¼ Pfund fein Mehl hinein und schafft es, bis sich der Taig losschält; er darf aber nicht dünn werden; nimmt ihn dann vom Feuer und rührt ihn so

lange, bis er kalt ist; dann rührt man 8 Eiergelb nebst der klein gewiegten Schale von 1 Citrone daran, schlägt das Eierweiß zu Schnee, rührt ihn darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

Nro. 22. Citronen-Auflauf. 2te Art.

$^3/_8$ Pfund gestoßener Zucker wird mit dem an Zucker abgeriebenen Gelben und dem Saft von einer Citrone und 12 Eiergelb leicht gerührt, dann schlägt man von 8 Eierweiß einen Schnee, thut ihn nebst 4 Loth Stärkmehl darein, rührt es gut durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es langsam auf Kohlen auf. NB. Man darf ihn erst auf Kohlen stellen, wenn die Suppe aufgetragen wird.

Nro. 23. Citronen-Auflauf. 3te Art.

$^1/_4$ Pfund Zucker und 9 Eiergelb werden $^1/_2$ Stunde gerührt, das Abgeriebene von 3 Citronen und der von 9 Eierweiß geschlagene Schnee noch ein wenig mitgerührt, zuletzt der Saft von den Citronen dazu gethan, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und aufgezogen.

Nro. 24. Citronen-Auflauf. 4te Art.

$^1/_4$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann 8 Eiergelb, 2 ganze Eier und den von $^1/_2$ Schoppen Milch und fein Mehl dick gekochten und wieder erkalteten Brei, nebst dem am Zucker abgeriebenen Gelben von 2 Citronen und Zucker, bis es süß genug ist, an die Masse gethan und gut gerührt. Alsdann wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, das Mark der Citronen in Rädchen geschnitten, mit Zucker bestreut darauf gelegt, mit der übrigen Masse zugedeckt und aufgezogen.

Nro. 25. Dampf-Auflauf.

Drei Hände voll fein Mehl werden mit einem Schoppen Milch recht glatt angerührt, sodann auf dem Feuer zu einem recht dicken Brei gekocht. Man läßt es verkühlen und rührt das Gelbe von 6 Eiern sammt 4 Eßlöffel voll guten Konjack und einer Handvoll Zucker dar-

unter. Das Weiße von den 6 Eiern wird zu Schnee geschlagen und leicht darein gerührt; dann in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, in dem man es auf den Tisch geben kann, gefüllt; hierauf stellt man dasselbe in eine Casserolle, die halb voll mit kochendem Wasser seyn muß, und gibt wohl Acht, daß kein Wasser in das Innere laufen kann, thut einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und Kohlen darunter. In ½ Stunde ist es fertig, dann muß es aber gleich zu Tische gegeben werden.

Nro. 26. Erdbirnen-Auflauf mit Häring.

Man siedet roh geschälte Erdbirnen weich, daß sie aber nicht zerfallen; rührt dann ½ Pfund Butter recht leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern daran, reibt von den erkalteten Erdbirnen 12 Loth auf dem Reibeisen und rührt sie nebst einem Kochlöffel voll weiß Mehl, etwas Salz und einem bischen Muskatnuß an die Butter, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt es zuletzt darein. Ein Potageblech wird stark mit Butter bestrichen, von gesottenen Erdbirnen dünne Rädchen geschnitten und der Boden des Blechs ganz dünn damit belegt; ein großer oder zwei kleine, sauber geputzte Häringe werden gewürfelt geschnitten, auch wenn man es liebt, etwas klein gehackter und im Butter gedämpfter Zwiebel und Peterling dazu genommen und mit dem Rahm von 2 sauern Milchen angerührt, auf die Erdbirnen gestrichen, die gerührte Masse darauf gethan und mit Kohlen aufgezogen oder im Backofen gebacken.

Anmerkung. Man kann auch den geschnittenen Häring unter die Masse rühren, er wird dadurch leichter und schmackhafter.

Nro. 27. Erdbirnen-Auflauf mit Käs.

Man rührt ½ Pfund Butter so steif als nur möglich, rührt nach und nach 9 Eigelb und so viel geriebene Erdbirnen, daß der Taig nicht sehr dick wird, nebst ¼ Pfund geriebenen, mit 1 Schoppen süßen Rahm angebrühten, Parmesankäse daran; schlägt das Weiße von den 9 Eiern zu Schnee und thut ihn zuletzt hinzu, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Masse darein und zieht sie auf.

Nro. 28. Erdbirnen-Auflauf, süßer.

Einige große Erdbirnen werden roh geschält, dann im Wasser gesotten, bis man sie zerdrücken kann; nun wird das Wasser abgegossen, die Erdbirnen gut zerdrückt und so viel siedende Milch daran gerührt, bis der Löffel stecken bleibt, dann läßt man sie erkalten. Hierauf rührt man 6 Loth Butter in einer Schüssel schön weiß, thut einen Löffel voll fein Mehl, einen Löffel voll von dem Brei und ein Eigelb daran und so fort, bis der Brei darin ist, zu 6 Loth Butter ungefähr 3 bis 4 Eier; das Weiße hievon wird zu Schnee geschlagen und nebst Zucker, Zimmt und abgeriebenen Citronenschalen darein gerührt, dann in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und wie gewöhnlich aufgezogen.

Nro. 29. Erdbirnen-Auflauf, süßer. 2te Art.

½ Pfund fein gesiebter Zucker, 7 ganze Eier und 8 Eigelb werden leicht gerührt, dann etwas fein geschnittene Citronenschale und 1 Pfund geriebene Erdbirnen noch ein wenig mitgerührt; dann schlägt man von 8 Eierweiß einen Schnee, rührt ihn darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf.

Man kann diese Masse auch in einen Tortenmodel füllen und sie als Torte geben.

Nro. 30. Fisch-Auflauf.

Man kann hiezu übrig gebliebenen Fisch benützen, oder sonst einen beliebigen Fisch dazu nehmen. Derselbe wird ausgegräthet und in kleine Stückchen geschnitten, dann in einem Stückchen Butter mit klein gehacktem Peterling, Sardellen, Kapern, Muskatblüthe, Salz und Citronensaft verdämpft. Hierauf verrührt man 6 Eier mit einem guten ½ Schoppen saurem Rahm, thut ein paar Eßlöffel voll Semmelmehl darein und wenn dies recht gut mit einander vermengt ist, so wird in ein mit Butter bestrichenes Blech von dem Gedämpften auf den Boden gelegt, von dem Gerührten darauf, dann das Uebrige von dem Gedämpften und dem Rest des Gerührten zugedeckt und wie gewöhnlich aufgezogen.

Nro. 31. Gries-Auflauf.

Man kocht Gries in der Milch zu einem dicken Brei und läßt ihn dann erkalten. Hierauf wird ½ Pfund Butter leicht gerührt, dann ¼ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln mit aufgerührt, 8 Eiergelb werden mit dem erkalteten Griesbrei nebst Zucker und der klein gewiegten Schale von 1 Citrone nach und nach darein gerührt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eierweiß. Alsdann füllt man die Hälfte der Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt sie mit eingemachten Früchten, bedeckt sie mit der übrigen Masse und zieht sie wie gewöhnlich auf.

Nro. 32. Gries-Auflauf. 2te Art.

Man setzt in einer Pfanne so viel Milch zum Feuer, als man nöthig zu haben glaubt, rührt, wenn dieselbe siedet, so viel Griesmehl darein, bis der Taig dick ist, schafft ihn gehörig über dem Feuer, schneidet Butter darein, zum Schoppen Milch ein schwaches ¼ Pfund, nimmt ihn dann in eine Schüssel, rührt ihn, bis er kalt ist, thut dann 4 bis 5 Eiergelb nebst gestoßenem Zucker, klein gewiegter Citronenschale und zuletzt den von dem Eierweiß geschlagenen Schnee dazu; füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

Nro. 33. Himbeer-Auflauf.

Man siedet ½ Schoppen Milch mit 4 Loth Butter und rührt, wenn es siedet, so viel Mutschelmehl hinein, daß es einen dicken Brei gibt; wenn er gekocht ist, läßt man ihn erkalten; dann schlägt man 3 ganze Eier und 5 Eierdotter daran, thut Zucker, Zimmt und klein geschnittene Zitronenschale dazu und rührt es eine Zeit lang, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schnee und gibt ihn zuletzt darein; sollte die Masse mit 8 Eiern noch zu dick seyn, so kann man etwas süßen Rahm dazu nehmen. Hierauf wird die Hälfte der Masse in ein mit Butter bestrichenes Potageblech gefüllt, schöne, verlesene Himbeere darauf gelegt und mit der übrigen Masse bedeckt. Dann wie gewöhnlich aufgezogen.

Nro. 34. Himbeer-Auflauf. 2te Art.

Von 6 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, Zucker und Himbeeren nach Gutdenken dazu genommen und damit gerührt; hierauf in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und auf Kohlen aufgezogen. Es darf aber kaum, ehe es auf den Tisch soll, aufgesetzt werden, weil es gleich fertig ist und dann wieder sitzt.

Nro. 35. Johannisbeeren-Auflauf.

2 Milchbrode werden zu feinen Schnittchen geschnitten, mit einem Trinkglas voll heißen Rahm angebrüht und zugedeckt. Dann wird ¼ Pfund Butter leicht gerührt, ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln darin aufgerührt; dann nimmt man die erkalteten Milchbrode, 6 Eigelb, gestoßenen Zucker und abgeriebene Citronenschale dazu und rührt alles recht leicht mit einander, schlägt hierauf das Eierweiß zu Schnee und mengt ihn leicht darunter, thut 1 Schoppen abgezopfte und in Zucker gebeizte Johannisbeere darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf.

Nro. 36. Johannisbeeren-Auflauf. 2te Art.

Man macht 1 Schoppen Milch siedend, säet 6 Händchen voll Griesmehl darein, läßt es ein wenig aufkochen und stellt es dann zum Erkalten bei Seite. Indeß rührt man ¼ Pfund Butter weiß, rührt nach und nach den gekochten Gries, 12 Eierdotter, Zucker, Zimmt, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone und zuletzt den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee darein. Dann füllt man die Hälfte von dieser Masse in ein mit Butter bestrichenes Potageblech, legt abgezopfte, in Zucker gekochte, Johannisbeere, wenn sie erkaltet sind, darauf, bedeckt sie mit der übrigen Masse und zieht sie wie gewöhnlich auf.

Nro. 37. Käs-Auflauf.

⅜ Pfund geriebener Käs und eine Hand voll Mutschelmehl werden in 1½ Schoppen Milch zu einem dicken Brei gekocht. Hierauf werden ⅜ Pfund Butter leicht gerührt, dann 10 Eigelb, der erkaltete Brei, Salz und Muskatnuß

darein gethan und noch eine Zeitlang gerührt; alsdann schlägt man die 10 Eierweiß zu Schnee, rührt ihn in die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf.

Nro. 38. Kirschen-Auflauf.

4 Milchbrode werden zu dünnen Scheibchen geschnitten und mit siedender Milch angebrüht; dann wird $^1/_4$ Pfund Butter leicht gerührt, eine Handvoll geschälte und feingestoßene Mandeln, 8 Eierdotter, die Milchbrode, Zucker, Zimmt, und zuletzt der von 8 Eierweiß geschlagene Schnee darein gerührt; dann in ein mit Butter bestrichenes Potageblech die Hälfte der Masse eingefüllt, ausgesteinte oder eingemachte Kirschen darauf gethan, mit dem Uebrigen zugedeckt und aufgezogen.

Nro. 39. Kirschen-Auflauf. 2te Art.

$^1/_4$ Pfund Mehl wird in einer Pfanne mit 1 Schoppen Milch angebrüht, auf das Feuer gethan und unter beständigem Rühren gekocht, bis sich der Taig von der Pfanne schält, dann in eine Schüssel gethan, und gerührt bis er erkaltet ist, $^1/_4$ Pfund Butter darauf geschnitten und mit diesem ziemlich lange gerührt; alsdann rührt man 12 Eigelb, nebst Zucker, etwas Zimmt, Citronenschale und ein paar Nelken darein. Das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen und kurz vor dem Einfüllen nebst $1^1/_2$ Pfund Kirschen unter die Masse gemengt. Wenn man will, kann man auch ein paar Loth geschälte, gestoßene Mandeln dazu nehmen. Er wird wie gewöhnlich aufgezogen.

Nro. 40. Kirschen-Auflauf. 3te Art.

Zu 2 Pfund Kirschen nimmt man 7 Händchen voll Mutschelmehl, rührt sie mit $1^1/_2$ Schoppen Milch und 7 Eiern an, thut nach Belieben Zucker und Zimmt darein, bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Kirschen darein, gießt die Masse darauf und läßt es aufziehen.

Nro. 41. Kirschen-Auflauf. 4te Art.

3 Pfund Kirschen werden abgezopft, in ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und mit Zucker bestreut;

dann werden 8 Eier mit einem Schoppen süßen Rahm verrührt, gestoßener Zimmt, Nelken und klein gewiegte Citronenschale dazu gethan, über die Kirschen gegossen und dann aufgezogen.

Nro. 42. Krebs-Auflauf mit Krebssauce.

Von 20 bis 25 Krebsen wird eine gewöhnliche Krebssauce verfertigt; dann ½ Pfund Butter recht leicht gerührt; thut 4 abgeschälte in halb Wasser, halb Milch eingeweichte und dann fest ausgedrückte Wecken mit 10 Eigelb nach und nach daran, und Salz und Muskatmuß dazu; wenn die Masse recht leicht gerührt ist, werden die 10 Eierweiß zu Schnee geschlagen und langsam darunter gemengt. Ein Brieschen wird abgesotten, wenn es kalt ist, mit Zwiebel und Peterling fein gewiegt und im Butter gedämpft. Hierauf bestreicht man ein tiefes Blech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl und füllt die Hälfte der Masse darein, das Gedämpfte darauf, deckt es mit dem Uebrigen zu und zieht es auf. Wenn es fertig ist, stürzt man es auf eine Platte, garnirt es mit den Krebsschwänzen und Morcheln, zieht die Krebssauce mit 6 Eigelb ab und gießt sie darüber.

Nro. 43. Macronen-Auflauf.

Rohe Aepfelschnitze werden in ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Zucker bestreut und weich gedämpft. Alsdann kocht man in einem Schoppen Milch ⅝ Pfund halb bittere und halb süße Macronen mit etwas feinem Mehl zu einem dicken Taig, rührt ½ Pfund Butter leicht, thut den Taig hinein; wenn er noch etwas mit verrührt ist, kommt das Gelbe von 15 Eiern und die fein gewiegte Schale von 1 Citrone dazu; das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und zulezt darein gerührt; dann gießt man die Masse über die Aepfel und zieht sie auf. Diese Portion ist für 14 bis 16 Personen.

Nro. 44. Macronen-Auflauf mit Obst.

2 Schoppen Milch und 12 Loth halb bittere, halb süße Macronen werden mit fein Mehl ganz dick gekocht, bis es sich von der Pfanne schält, sodann 12 Loth But-

ter weiß gerührt, wenn die gekochte Masse erkaltet ist dazu gethan und nach und nach 16 Eiergelb hinein gerührt, das Blech mit Butter bestrichen, abgezopfte Kirschen darein gelegt, mit gestoßenem Zucker bestreut, ein wenig in den Ofen gethan, dann die gerührte Masse darauf gefüllt und aufgezogen.

Nro. 45. Mandel-Auflauf.

Von 3 Kreuzerwecken wird die Rinde abgeschnitten das Innere in Wasser einweicht; dann rührt man ½ Pfund Butter leicht, thut ¾ Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst dem Gelben von 12 Eiern den ausgedrückten Wecken, ¼ Pfund Zucker, das von einer Citrone am Zucker abgeriebene Gelbe dazu und zuletzt wird der von 8 Eierweiß geschlagene Schnee darein gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und mit schwachen Kohlen aufgezogen.

Nro. 46. Mandel-Auflauf. 2te Art.

Man rührt ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund Mandeln, beides zartgestoßen, mit 6 Eierdottern und den am Zucker abgeriebenen Gelben von einer Citrone ½ Stunde; schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee rührt ihn leicht darin, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es dann wie gewöhnlich auf

Nro. 47. Mandel-Auflauf. 3te Art.

Man macht ½ Maas Milch siedend, rührt 4 Hände voll Mutschelmehl hinein und läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, bis es ein rechter dicker Brei ist; dann thut man ihn in eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Alsdann wird ¼ Pfund Butter weiß gerührt, ¼ Pfund geschälte, mit Milch fein gestoßene Mandeln, eine Hand voll gestoßenen Zucker und klein gewiegte Citronenschale darein gethan, hierauf rührt man den erkalteten Brei nebst 6 bis 8 Eiern, worunter das Weiße zu Schnee geschlagen und zuletzt dazu gethan wird, nach und nach daran; wenn alles leicht gerührt ist, wird die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt und im Ofen oder auf Kohlen aufgezogen. Man kann auch in die Mitte eingemachte Früchte thun.

Nro. 48. Mark-Auflauf.

Man läßt Ochsenmark zergehen und nimmt, je nachdem man viel oder wenig hat, Butter dazu, zu 4 Loth Mark ¼ Pfund Butter, rührt es leicht mit einander, thut dann 4 Wecken, die zu kleinen dünnen Schnittchen geschnitten und mit Milch angebrüht worden, wenn sie erkaltet sind und keine Milch mehr daran ist, nebst klein gewiegten und gedämpften Zwiebeln und Peterling, dazu, rührt 7 bis 8 Eier daran, thut Salz und Muskatnuß darein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

Nro. 49. Mehl-Auflauf.

2 Kochlöffel voll fein Mehl werden mit 1 Schoppen süßem und 1 Schoppen saurem Rahm, 10 Eiergelb und dem von einer Citrone am Zucker abgeriebenen Gelben angerührt, die Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, dazu gethan, und die Masse schnell in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, und im Ofen gebacken oder mit Kohlen aufgezogen, und alsdann dick mit Zucker bestreut aufgetragen.

Nro. 50. Milchbrod-Auflauf.

Man reibt 6 Milchbrode auf dem Reibeisen und röstet das Geriebene in ⅝ Pfund Butter und einer Hand voll gestoßenem Zucker schön gelb, gießt 3 Schoppen Milch daran und läßt es zu einem dicken Brei kochen; alsdann thut man ihn in eine Schüssel, rührt ihn, bis er abgekühlt ist, schlägt dann 12 Eiergelb daran, thut etwas Zimmt, Nelken und fein geschnittene Citronenschale darein, rührt alles recht leicht, schlägt das Weiße von den 12 Eiern zu Schnee, thut ihn auch darein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Potageblech und zieht es auf. Man kann diesen Auflauf auch mit eingemachten Früchten zieren.

Nro. 51. Milchbrod-Auflauf, gerösteter.

Vier altgebackene Wecken oder Milchbrode werden auf dem Reibeisen gerieben und in ¼ Pfund Butter schön gelb geröstet; dann gießt man 1½ Schoppen Milch daran und läßt es dick kochen; hierauf wird ein ganzes

Ei und 6 Eiergelb daran gerührt, etwas klein gewieg Citronenschale und Zucker nach Belieben dazu gethan man kann auch den Zucker zum Rösten nehmen; die Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, darein gerühr ein Aufzugblech mit Butter bestrichen, die Masse dare gefüllt und wie gewöhnlich aufgezogen.

Nro. 52. Nudeln-Auflauf mit Schinken.

Von 4 Eiern werden feine Nudeln, wie gewöhn lich, gemacht, dann in 3 Schoppen Milch dick gekoc und hernach auf eine Platte zum Erkalten gethan. Nu wird ½ Pfund Butter leicht gerührt, 8 Eiergelb na und nach mit den Nudeln darein gerührt; ½ Pfun klein gewürfelt geschnittener Schinken, etwas im Butt gedämpfte Zwiebel und Peterling, Salz und Muskat nuß dazu gethan; dann schlägt man das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt ihn zuletzt darein; füllt di Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf

Nro. 53. Quitten-Auflauf.

6 bis 8 Quitten werden in klarem Wasser weic gesotten und wenn sie kalt sind, geschält; dann wir das Mark auf dem Reibeisen, bis auf das Steinige, al gerieben; zu 12 Loth Mark nimmt man ¼ Pfund ge siebten Zucker, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schne thut alles zusammen in eine Schüssel und rührt es ½ Stunde recht gut; man reibt die Schale von eine Citrone ab und thut sie auch darein; bestreicht ein Porzellanplatte mit Butter, drückt den Saft von eine Citrone in die Masse, ehe man sie in die Platte ein füllt, und setzt diese dann auf einen Hafen mit kochen dem Wasser oder auf heiße Asche, thut einen Deck mit schwachen Kohlen darauf und zieht es schön gel auf. Zu den Aufläufen auf Porzellanplatten muß ma einen blechernen Ring haben, daß sie höher stehen.

Nro. 54. Quitten-Auflauf. 2te Art.

5 bis 6 Quitten werden gesotten, wenn sie kalt sin geschält und auf dem Reibeisen gerieben; hierauf nimm man zu ¼ Pfund Mark ¼ Pfund geschälte und m Citronensaft gestoßene Mandeln, nebst ¼ Pfund gestoß

uem Zucker, thut es zusammen in eine Schüssel und verrührt es gut; schlägt dann das Weiße von 9 Eiern zu Schnee, rührt es langsam an die Masse, reibt die Schale von einer Citrone darein und rührt es noch ½ Stunde; dann wird es in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, oder auf eine Porzellanplatte gefüllt, auf heiße Asche gestellt, ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gethan und so aufgezogen.

Nro. 55. Rahm-Auflauf.

½ Schoppen sauren Rahm rührt man mit 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker kurze Zeit, dann nach und nach 5 Eierdotter, den Schnee von 3 Eierweiß, noch mehr Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und den Saft dazu, und ganz zuletzt 3 Löffel voll des feinsten Mehls; dies alles wohl untereinander gemacht in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und aufgezogen.

Anmerkung. Wenn dieser Auflauf fertig ist, muß er sehr schnell zu Tische gegeben werden, weil er sehr leicht und schaumigt ist.

Nro. 56. Reis-Auflauf.

¼ Pfund Reis wird einigemal mit siedendem Wasser angebrüht, man muß es aber jedesmal ½ Stunde stehen lassen, ehe man es ab- und wieder frisches darauf gießt; dann wird es mit 1½ Schoppen Milch ganz dick gekocht und alsdann zum Erkalten auf eine Platte gethan. Hierauf wird ¼ Pfund Butter weiß gerührt, dann 6 bis 7 Eigelb und eine Hand voll gestoßenen Zucker, auch wenn man will, klein geschnittene Citronenschale, nebst dem Reis hinein gerührt; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, thut ihn auch dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

Nro. 57. Reis-Auflauf. 2te Art.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann eine Handvoll geschälte und zartgestoßene Mandeln nebst 8 Eierdottern darein gerührt; der Reis wird wie gewöhnlich in Milch dick gekocht und wenn er erkaltet ist, nebst gestoßenem Zucker und Zimmt und zuletzt der von 6 Eierweiß geschlagene Schnee darein gerührt. Ein Potage-

blech mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, einen Deckel mit Kohlen darauf und so aufgezogen.

Nro. 58. Rosinen-Auflauf.

4 Wecken oder 6 Milchbrode werden zu feinen Scheibchen geschnitten, mit siedender Milch angebrüht, zugedeckt, daß sie ganz weich werden. Hierauf wird ½ Pfund Butter leicht gerührt, ¼ Pfund abgezogene, gestoßene Mandeln damit aufgerührt, dann die erkalteten Wecken mit 10 Eiergelb nach und nach darein gerührt, ½ Pfund gewaschene Rosinen, gestoßenen Zimmt, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone und Zucker, bis es süß genug ist, darein gethan; das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee geschlagen, zuletzt leicht darunter gemengt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und wie gewöhnlich aufgezogen.

Nro. 59. Sago-Auflauf.

12 Loth Sago werden verlesen, in lauem Wasser rein gewaschen, dann mit kaltem Wasser zugesetzt; wenn es anfängt, zu kochen, wird das Wasser ab- und wieder reines Wasser daran gegossen; so wird es dreimal wiederholt, bis der Sago hell ist, dann gießt man ½ Maas Milch daran, thut ein Stück Zucker dazu und läßt es zu einem dicken Brei einkochen. Dann werden 12 Loth Butter weiß gerührt, ¼ Pfund abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln mit der Butter aufgerührt; wenn der Sagobrei kalt ist, wird er nach und nach mit 10 Eiergelb an die Butter gerührt, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen und die Schale von 1 Citrone werden klein gewiegt und nebst gestoßenem Zucker und Zimmt darein gethan. Das Weiße von den 10 Eiern wird zu Schnee geschlagen, zuletzt darunter gemengt, dann in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und schön gebacken.

Nro. 60. Tübinger-Auflauf.

Zwei Citronen werden an ½ Pfund Zucker abgerieben, nebst dem Saft und 12 Eiergelb eine Stunde gerührt, alsdann das Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Ein Blech oder

eine Steingutplatte mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und aufgezogen.

Nro. 61. Vanille-Auflauf.

Für 12 Kreuzer klein geschnittene Vanille siedet man in 1½ Schoppen Milch ¼ Stunde, reibt von 3 Wecken die Rinde auf dem Reibeisen ab, schneidet das Innere zu ganz feinen Schnitten, gießt die gesottene Milch durch ein Sieb darüber, daß sie durchaus weich werden; nimmt hierauf ¼ Pfund Butter in eine Pfanne auf ein starkes Kohlenfeuer, thut die eingeweichten Wecken darein, rührt es so lange, bis es so dick und glatt, wie ein gebrühter Taig ist, dann thut man ihn in eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Hernach schlägt man 9 Eiergelb daran, thut das am Zucker abgeriebene Gelbe von einer Citrone, nebst etwas gestoßenem Zucker dazu, rührt es recht leicht, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, rührt ihn zuletzt darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Potageblech oder Porzellanplatte, zieht sie im Ofen oder auf Kohlen langsam auf und gibt ihn schnell zu Tische.

Nro. 62. Wecken-Auflauf.

Von 2 Kreuzerwecken wird das Weiche gezopft und mit einem Glas siedender Milch angebrüht, dann schneidet man ¼ Pfund Butter darauf und läßt es stehen, bis der Wecken weich ist; alsdann thut man ⅛ Pfund gestoßenen Zucker und die klein gewiegte Schale von ½ Citrone dazu und rührt es so lange, wie eine Bisquit, nach diesem rührt man 6 Eierdotter leicht darein, füllt die Masse hierauf in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie auf.

Nro. 63. Wecken-Auflauf. 2te Art.

Es werden ⅜ Pfund Butter leicht gerührt, ¼ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln noch etwas mitgerührt, dann 5 in Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken, 12 Eier, etwas Citronenschale, Rosinen, Zibeben, Zucker und Zimmt nach und nach darein gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und aufgezogen.

Nro. 64. Wiener-Auflauf.

1/8 Pfund bittere und 1/4 Pfund süße Macronen werden fein gestoßen, dann nebst 1/8 Pfund fein Mehl in eine Casserolle gethan, mit Milch wie ein dünner Brei angerührt, und unter beständigem Rühren gekocht, bis es in der Dicke wie ein Spätzchenstaig ist. Hierauf wird 1/2 Pfund Butter leicht gerührt, dann der Brei, wenn er erkaltet ist, nebst 10 Eiergelb nach und nach daran gerührt, thut Zucker, bis es süß genug ist, darein und mengt zuletzt den von 10 Eierweiß geschlagenen Schnee darunter. Bestreicht hierauf ein Blech mit Butter, füllt die Hälfte der Masse darein, legt beliebiges Eingemachtes darauf, bedeckt es mit der übrigen Masse und backt oder zieht sie auf.

Süße Gemüße.

Nro. 1. Aepfelbrei mit einem Guß.

Die Aepfel werden geschält und klein geschnitten, in einer Casserolle mit 1 Schoppen Wein und 1/2 Schoppen Wasser zugesetzt. 1/4 Pfund gewaschene Zibeben, und 1/4 Pfund Rosinen, 1 Loth feinen Zimmt, 12 Loth Zucker und 1/2 Loth Gewürznelken, dies alles gestoßen und die klein gewiegte Schale von 1 Citrone wird gleich dazu gethan, und dann läßt man es so lange dämpfen, bis man die Aepfel ganz verrühren kann. Alsdann rührt man 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker mit 3 Eierweiß und etwas Citronensaft zu Eis, gießt den Brei auf eine tiefe Platte, macht ihn oben ganz gleich und zieht das Eis darüber. Hierauf röstet man 1/4 Pfund geschälte, länglich fein geschnittene Mandeln mit 1/4 Pfund fein gestoßenem Zucker und einem Eßlöffel voll Wasser schön gelb und macht davon einen Kranz auf das Eis.

Man gibt es so als eine Zwischenplatte.

Auch kann man diesen Aepfelbrei zu allerlei Backwerk gebrauchen; z. B. Torten von Weinbackestaig ver-

fertigen, den Brei als die Fülle darein thun und vom gleichen Taig Gitter oben darauf machen; auch kann man es in Kräpfchen füllen.

Nro. 2. Borsdorfer-Aepfel, aufgezogene.

Man schält und reibt auf einem Reibeisen 6 bis 8 schöne Borsdorferäpfel ab, thut das Geriebene in eine Schüssel, klein geschnittene Citronenschale, 2 bis 3 Löffel voll guten Kirschengeist und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rühret es mit 6 bis 8 Eiern recht gut durcheinander; macht alsdann in einer Casserolle Schmalz heiß, gießt die Masse darein, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, stellt es auf Kohlen und zieht es schön gelb auf. Dies ist ein gutes Nachtgemüß.

Nro. 3. Gebackene Aepfel.

Die Aepfel werden geschält, in der Mitte entzwei geschnitten und die Kerne heraus gethan, dann mit Kirschengeist bestrichen und mit Mehl bestreut, nachher im Schmalz gebacken. Es wird eine Hägensauce oder andere Weinsauce darüber angerichtet, doch muß man die Aepfel kurze Zeit vor dem Anrichten in die Sauce thun, damit sie süß kochen. Fleiner- oder Luitgenäpfel sind hiezu am besten.

Nro. 4. Gedämpfte Aepfel.

Man höhlt Aepfel, wenn sie geschält sind, aus, füllt sie dann mit Zucker, Rosinen, Zibeben und gestoßenen Mandeln, und dämpft sie alsdann in einem Stückchen Butter. Wenn sie weich sind, thut man Wein, Zucker, Zibeben, Rosinen, gestoßene Mandeln, ganzen Zimmt und klein geschnittene Citronenschale daran und läßt sie vollends auskochen.

Nro. 5. Aepfel-Koch.

Man dämpft geschälte Aepfel im Butter und treibt sie dann durch einen Seiher, nimmt zu ½ Pfund durchgetriebenen Aepfeln 12 Loth Butter, rührt sie recht leicht, dann ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln mit aufgerührt, thut fein geschnittene Limonienschalen, die Aepfel, ¼ Pfund gestoßenen Zucker und 10 Eierdotter nach und nach

dazu, und zuletzt, wenn alles gut verrührt ist, den von 5 Eierweiß geschlagenen Schnee darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und backt es langsam. In einer Stunde ist es fertig.

Nro. 6. Aepfel-Kunzen mit einer Kruste.

Man rührt ½ Pfund Butter weiß, dann nach und nach ein paar Löffel voll fein Mehl, 12 Eier, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, dazu; 10 bis 12 Aepfel, je nachdem sie in der Größe sind, werden klein geschnitten, in eine Kachel gethan und weich gekocht; rührt aber ja nicht darin, sondern schüttelt sie nur auf, daß sie nicht anbrennen; dann thut man sie auf eine Platte und wenn sie erkaltet sind, vermengt man sie leicht mit der Masse, füllt diese in ein mit Butter bestrichenes Blech und vermengt eine Hand voll gestoßene Mandeln mit Zucker und Zimmt, streut dies Fingersdick darüber, legt Schnittchen Butter darauf und zieht es im Backofen oder mit Kohlen langsam auf.

Nro. 7. Aepfelmus, aufgezogenes.

Man verdämpft gute, geschälte Aepfel im Schmalz, verrührt sie hernach glatt und läßt sie kalt werden. Dann rührt man sie mit 4 Löffel voll Mutschelmehl, 4 Eiern, 3 Loth geschälten, gestoßenen Mandeln, Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Citronenschalen eine Zeitlang, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es wie gewöhnlich auf.

Nro. 8. Aepfelmus, aufgezogenes. 2te Art.

10 bis 12 saure Aepfel werden geschält und klein geschnitten; dann thut man sie in eine Casserolle, gießt ein Glas Wein daran und läßt sie auf schwachen Kohlen dämpfen, bis sie völlig weich sind, und treibt sie dann durch ein Siebchen. Hierauf schlägt man 5 bis 6 Eierweiß zu Schnee, thut ihn nebst 12 Loth fein gesiebtem Zucker und den Aepfeln in eine Schüssel und rührt es zusammen eine Stunde; auch reibt man die Schale von 1 Citrone darein. Alsdann wird ein Aufzugblech oder eine tiefe Platte mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und mit schwachen Kohlen aufgezogen, besonders unter die Platte nur heiße Asche gethan.

Nro. 9. Aepfelmus, aufgelaufenes.

Man bratet 12 schöne Aepfel weich, zieht die Haut ab und thut das Weiße in eine Schüssel, stoßt dann ¼ Pfund Mandeln klein, rührt dieselben mit den Aepfeln und 6 Eierdottern eine starke ¼ Stunde lang, gibt Zucker, bis es süß genug ist, und zuletzt den von 6 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech oder tiefe Platte und läßt es im Backofen schön aufziehen.

Auf dieselbe Art kann man auch Aprikosen-, Pfirsich- und Quittenmus machen.

Nro. 10. Aepfel auf polnische Art.

4 bis 6 von den besten sauern Aepfeln schält man, schneidet sie von einander, nimmt die Butzen heraus und hackt die Aepfel auf einem Brett klein; thut sie in eine Schüssel, streut fein gestoßenen Zimmt darüber, vermengt 2 Loth fein geschnittenen Citronat, die am Zucker abgeriebene Schale von 1 Citrone, einen starken Eßlöffel voll Zucker, eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl mit den Aepfeln, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee und rührt die Masse damit an; dann backt man sie in einer runden oder länglichen Form im Schmalz schön hellbraun, legt sie mit dem Schaumlöffel auf die zum Auftragen bestimmte Platte, gießt einen Schoppen rothen Wein mit Zucker und Zimmt abgesetzten daran, läßt es langsam aufkochen und bestreut die Spitzen mit Zucker und klein geschnittenen Citronenschalen.

Nro. 11. Aepfelschnitten mit Weinsauce.

Man verdämpft im Schmalz geschälte Aepfelschnitze, zerdrückt sie hernach gut, thut gewaschene Zibeben, Rosinen, Zucker und Zimmt dazu und rührt ein paar Eier daran; schneidet einige Wecken in dünne Schnitten, bestreicht sie auf einer Seite mit der Fülle, legt 2 Schnitten zusammen, macht ein Taigchen wie zu Aepfelküchlein, kehrt die Schnitten darin um, backt sie im Schmalz schön gelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, oder gibt eine beliebige Weinsauce darüber.

Nro. 12. Aepfel, à la Suisse.

Die Aepfel werden geschält und in ganz kleine Scheibchen, wie zu einem geschmälzten Aepfelkuchen, geschnitten; ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker und 1 Loth feinen Zimmt darunter gemischt, wenn es Zeit hat, so ist es besser, sie so über Nacht stehen zu lassen. Dann wird ein tiefes Blech mit Butter bestrichen und mit Weck- oder Milchbrod-Scheibchen ganz belegt, die Aepfel, an welche ein Trinkglas voll Wein gegossen wurde, darauf gelegt und hinein gedrückt, dann wieder Wecken, oben darauf Butterschnittchen und stellt es dann in den Backofen. Es muß ungefähr 2 Stunden backen; wenn es gebacken ist, macht man es auf allen Seiten mit dem Messer los und gießt etwas Himbeersaft daran, stürzt es auf eine Platte und gibt eine Rosinen- oder Hägensauce dazu.

Nro. 13. Aprikosen-Mus.

Die Aprikosen werden in Wasser weich gekocht, dann zerquetscht und durch ein Sieb getrieben. Ist dies geschehen, so werden sie in einer Casserolle mit Wein, Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschalen wieder auf das Feuer gesetzt und langsam so lange gekocht, bis es ein dickliches Mus ist. Man kann auch fein geschnittene Mandeln, Pistazien, Citronat und gewaschene kleine Rosinen darein thun und mit aufkochen lassen.

Nro. 14. Aufgezogenes von Mark.

Von 2 Kreuzerwecken reibt man die Rinde auf dem Reibeisen etwas ab und weicht das Uebrige in Milch ein. Dann hackt man ¼ Pfund Rindsmark klein, drückt die Wecken, aber nicht zu fest, aus, thut beides zusammen in eine Schüssel, etwas Salz und Muskatblüthe dazu, rührt es mit 8 Eiern an, gießt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, streut oben eines kleinen Fingers dick Zucker und Zimmt darauf und läßt es langsam aufziehen, daß der Zucker nicht schwarz wird, sondern nur eine schöne gelbe Kruste bekommt.

Nro. 15. Aufgezogenes von Weißbrod.

Man schneidet von 2 Kreuzerwecken die Rinde ab und das Weiche zu feinen Schnittchen, gießt 1 Schoppen

süße Milch daran und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis man keine Milch mehr sieht. Man kann statt der Wecken Milchbrode nehmen, was noch besser ist; dann thut man es in eine Schüssel, die abgeriebene Schale von einer Citrone oder gestoßenen Zimmt, und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rührt es mit 6 Eiern gut untereinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, zieht es wie gewöhnlich auf, gibt es aber gleich zu Tisch, weil es sich sonst wieder setzt.

Nro. 16. Baumwollen-Mus.

Man rührt ½ Pfund Butter recht schaumig, dann nach und nach 12 Eierdotter, eine Handvoll geschälte, zartgestoßene Mandeln, Zucker, nach Belieben, und etwas abgeriebene Citronenschale darein, und zuletzt den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu. Bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Masse darein, stellt es auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf und backt es so schön gelb. In einer ¼ Stunde ist es fertig.

Nro. 17. Birnen-Klöße, gebackene.

Man hackt gute, geschälte und von den Butzen gereinigte Birnen fein, vermengt sie mit fein gestoßenen Mandeln, worunter auch einige bittere seyn dürfen, klein gewiegten Citronenschalen, geriebenen Semmeln und rührt dies alles mit einigen Eiern zu einer Masse an, aus der man kleine, runde Klöße formirt, die man in verklepperten Eiern und dann im Mutschel- oder Semmelmehl umkehrt und im Schmalz backt. Dann richtet man sie auf eine Assiette, in der Gestalt eines Berges, an, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie als Beigericht oder mit einer beliebigen Weinsauce als süßes Gemüß.

Nro. 18. Birnenmus zum frischen Verspeisen.

Die Birnen werden zerschnitten, mit Wasser zugesetzt, weich gekocht und dann durch einen Seiher getrieben, hierauf mit Wein, Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschalen dick gekocht. Man kann auch geschnittene Mandeln, Korinthen, Pistazien, Citronat oder dergl. darein thun. Wenn man es zu Tische gibt, bestreut man es mit Zucker und Zimmt.

Nro. 19. Birnen-Schnitze.

Man schält die Birnen ab, schneidet sie zu Schnitzen, thut die Butzen und Kernhäuser heraus und setzt sie mit kaltem Wasser zu; wenn sie weich sind, wird in einem Stückchen Butter ein Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun geröstet, mit der Schnitzbrühe abgelöscht und nebst einem Gläschen Wein, Zimmt, Citronenschale, und wenn die Birnen nicht süß genug sind, ein wenig Zucker daran gethan und noch eine Zeitlang mitgekocht. Man richtet die Birnen mit der Sauce auf eine Platte an und gibt Schwemm- oder Schweden-Klöße, Bettelmann oder dergl. dazu. Wein- oder Zuckerbirnen sind am besten hiezu.

Nro. 20. Aufgezogener Brei.

3 Eßlöffel voll fein Mehl werden in eine Schüssel gethan und mit etwas Milch glatt angerührt, dann nach und nach 6 ganze Eier, Zucker, Zimmt und klein gewiegte Citronenschalen und zuletzt die ganze Portion, nemlich 1 ½ Schoppen Milch, darein gethan, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und schön aufgezogen.

Nro. 21. Aufgezogener Brei. 2te Art.

Man kocht von 1 Schoppen Milch und einem Mehllöffel voll fein Mehl einen guten Kindsbrei und rührt, wenn er erkaltet ist, ¼ Pfund Zucker, etwas Zimmt, fein geschnittene Citronenschalen und 6 bis 8 Eier daran, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie wie gewöhnlich auf.

Nro. 22. Baierischer Brei.

Man röstet 2 Kochlöffel voll Mehl im Schmalz oder Butter schön gelb, verklopft 4 Eier mit ½ Maas Rahm, gießt es an das Mehl und läßt es unter beständigem Rühren einmal aufkochen; thut Zucker, bis es süß genug ist, und wenn man es liebt, ein wenig Rosenwasser dazu; dann gießt man es in eine Kachel, gibt unten und oben Kohlen, daß es langsam fortkocht und oben schön gelb wird.

Nro. 23. Bier-Brei.

Man reibt ein paar Hände voll Schwarzbrod, röstet es im Butter schön gelb, gießt dann so viel gutes Bier daran, als nöthig ist, thut Zucker darein, bis es süß genug ist und läßt es alsdann auskochen. Wenn man anrichtet, bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

Nro. 24. Gebrannter Brei.

6 kleine Eßlöffel voll fein Mehl werden mit etwas Milch, gestoßenem Zucker und 12 Eiergelb wohl verrührt und in eine Maas siedende Milch langsam gegossen, und so lange gerührt, bis es kocht; gießt es alsdann auf eine Platte, bestreut es dick mit Zucker und brennt es mit einem glühenden Schäufelchen. Dies muß 3 bis 4 mal geschehen. Diese Portion gibt 2 Platten.

Nro. 25. Brei, ein gerösteter.

Man röstet in einem Stück Butter recht fein Mehl schön gelb, löscht es dann mit Milch ab, thut Zucker und Zimmt darein und läßt ihn auf Kohlen langsam auskochen.

Nro. 26. Bairisch Brod.

Man schneidet Weißbrod zu länglichen Stückchen und weicht sie in süße Milch ein; verklopft einige Eier, salzt sie ein wenig, kehrt das eingeweichte Brod darin um und backt es im Schmalz schön gelb. Dann legt man es in eine tiefe Platte, richtet eine beliebige süße Sauce darüber an und läßt sie darin aufkochen.

Nro. 27. Brod-Pfeffer.

Man reibt Brosamen von Roggenbrod, röstet zuerst einen Kochlöffel voll Mehl und dann das geriebene Brod im Schmalz schön gelbbraun, löscht es mit 1 Schoppen Wein und 1 Gläschen Wasser ab, thut klein geschnittene Citronenschale, Zimmt, ein paar Nelken und Zucker, bis es süß genug ist, darein und läßt es zuerst im Pfännchen, dann in einem Kächelchen vollends auskochen.

Nro. 28. Butter-Mus.

Man siedet die Brosamen von einem Kreuzerwecken in der Milch weich und läßt sie hernach durch einen

Seiher ablaufen; dann rührt man ¼ Pfund Butter weiß, thut nach und nach 8 Eierdotter, ½ Pfund gestoßene Mandeln, die gekochte Wecken, Zucker, bis es süß genug ist, und etwas klein geschnittene Citronenschale oder Citronat darein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es schön auf.

Nro. 29. Butter-Mus. 2te Art.

Man rührt ¼ Pfund Butter recht leicht, dann 4 Eier dazu, und wenn man von diesen nichts mehr sieht, thut man ein bischen Rosenwasser und Zucker, bis es süß genug ist, darein, stellt es in einer zinnernen Schüssel oder in einem Aufzugblech auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf, aber oben mehr Kohlen als unten, und läßt es schön gelb anfziehen.

Nro. 30. Caffee-Mus.

Man nimmt 3 oder 4 Loth gemahlenen Caffee und eben so viel Zucker, auch etwas Zimmt, in einen Hafen, macht 1 Schoppen Milch siedend, gießt solche über den Zucker und Caffee und läßt sie daran erkalten. Hernach treibt man es durch ein Tuch und rührt 1 Messerspitze voll Stärkmehl darein; alsdann verkläppert man 4 ganze Eier und 2 Eiergelb, aber eines nach dem andern und allemal etwas von der durchgetriebenen Milch dazu, wenn alles untereinander ist, gießt man es in ein Zinnplättchen oder Potageblech, gibt unten und oben Kohlen und läßt es schön gelb werden; dann bestreut man es mit klein geschnittenen Citronenschalen und Zucker.

Nro. 31. Citronen-Brei.

Ein Eßlöffel voll fein Mehl wird mit 3 Eiergelb glatt angerührt, dann ein Schoppen süße Milch daran gegossen, ½ Citrone am Zucker abgerieben, nebst einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker dazu gethan und unter beständigem Rühren gekocht; ist es zu dick, so wird es mit ein bischen Milch verdünnt. Diese Portion ist für 1 bis 2 Personen.

Nro. 32. Gefüllte Citronen.

Man schneidet schöne, große Citronen, so viel man deren bedarf, der Länge nach in der Mitte von einan-

der, höhlt sie sauber aus, siedet sie im Wasser, daß die bittere Schale davon genommen werden kann und legt sie alsdann auf einen hölzernen Teller, bis sie kalt sind; hierauf nimmt man im Verhältniß Mandeln, schält und stößt sie klein, schneidet Citronenschalen fein gewürfelt, läutert Zucker, bis er Faden spinnt, und trocknet die Mandeln und Citronen wohl darin ab; verklopft ein paar Eierweiß gut, rührt sie an die gekochte Masse und füllt die ausgehöhlten halben Citronen damit; setzt diese in ein Zinn, thut ein wenig Wein und Zucker daran und backt sie im Ofen schön gelb. Zur Sauce nimmt man schön hell geläuterten Zucker und Citronensaft, macht sie säuerlich, gießt sie über die gebackenen Citronen, bestreut dieselben mit länglich geschnittenen Citronenschalen, Mandeln und Citronat, und streut Zucker darauf.

Nro. 33. Citronenmus mit Milch.

Man siedet die Schale von 1 Citrone in 1 Maas Milch und läßt diese fast auf die Hälfte einsieden; verrührt indeß einen Löffel voll Stärkmehl mit Rosenwasser, schlägt 6 Eierdotter dazu und rührt dann die gesottene Milch daran, thut nach Belieben Zucker dazu und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Dann gießt man es in ein tiefes Plättchen und gibt es warm oder kalt zu Tische.

Nro. 34. Citronenmus mit Wein.

Man nimmt 6 Eierdotter in eine messingene Pfanne, thut ein Kochlöffelchen voll Mehl, ein wenig Butter, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, den Saft und das am Zucker abgeriebene Gelbe von einer Citrone dazu und rührt es mit 1 Schoppen Wein an, setzt es auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Wenn man es schön gelb haben will, so thut man ein bischen Safran darein. Man kann es nun warm oder kalt geben.

Nro. 35. Dampf-Nudeln.

Man nimmt nach Gutdünken Mehl in eine Schüssel und läßt es warm werden; rührt dann in der Mitte mit lauer Milch und einigen Löffeln voll Bierhefe ein Vortaigchen an und läßt es gehen; hierauf rührt man 2 Eiergelb und ein

wenig Salz darein und schafft die Masse, bis sie sich vom Löffel schält oder Blasen wirft; hierauf bestreut man ein Blech mit Mehl, setzt von der Masse Knöpfchen, in der Größe eines Ei's, darauf, und läßt sie gehen. Alsdann thut man in ein Potageblech Milch, Butter und Zucker und läßt es sieden; wenn die Knöpfchen gegangen sind, werden sie in die Milch gesetzt, die Milch darf aber nicht tiefer, als ½ Finger hoch seyn, dann ein Deckel mit Kohlen darauf und schön gelb aufgezogen. Man kann Milch siedend machen, Zucker, Zimmt und Citronenschale darein thun und dazu aufstellen. Oder wenn man sie besser haben will, eine Vanille- oder Schodo-Sauce dazu geben.

Nro. 36. Dampfnudeln. 2te Art.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann nach und nach 2 ganze Eier, 2 Eierdotter, völlig ¾ Pfund fein Mehl, 2 bis 3 Löffel voll Bierhefe, ein wenig Salz und 2 Löffel voll Zucker dazu gethan und mit lauer Milch vollends verdünnt, bis der Taig in der Dicke wie ein Spätzchenstaig ist, und dann so lange geklopft, bis er sich vom Löffel schält, dann läßt man ihn gehen. Wenn er gegangen ist, so setzt man ihn Löffel voll weise auf mit Mehl bestreute Bleche und läßt ihn wieder gehen. Hierauf bestreicht man ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Zucker und thut etwas siedende Milch darein, setzt die Dampfnudeln darein, stellt sie auf Kohlen, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und wenn sie schön aufgezogen sind, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Zucker, gießt, wenn sie unten schön gelb sind, noch etwas heiße Milch zu, damit die Scharre lind wird und gerne losgeht und macht sie vollends schön gelb. Wenn man sie zu Tische gibt, wird siedende Milch mit Zucker dazu aufgestellt. Man kann aber auch eine Milch- oder Schodosauce dazu geben, sie auch trocken backen, eine Kirschen- oder Hägensauce daran machen, sie zu gekochten Zwetschgen oder dergl., auch zum Caffee geben.

Nro. 37. Dampfnudeln, genannt Dukaten-Nudeln.

Von 1 ½ Pfund Mehl wird mit lauer Milch und 3 Loth Bierhefe ein Vortaig angemacht, wenn er gut

gegangen ist, thut man 2 Eier, ein ½ Ei großes Stückchen Schmalz, welches heiß gemacht und mit einer Tasse Milch vermischt worden ist, nebst einigen Loth gestoßenem Zucker dazu, schafft und klopft den Taig so lange, bis er sich vom Löffel losschält, dann läßt man ihn wieder gehen; ist er dies zur Genüge, dann werden Nudeln in der Größe eines Tauben-Ei's auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett gesetzt, und, wenn sie wieder gegangen sind, in ein Potageblech gesetzt, in welchem zuvor ein Stückchen Butter, so viel saurern Rahm, daß der Boden damit bedeckt wurde, und ½ Loth gestoßenen Zimmt aufgesotten haben; die Nudeln werden ziemlich nahe an einander hinein gesetzt, ein Deckel mit Kohlen darauf gethan und so oben und unten schön hellgelb gebacken, ehe sie ganz fertig sind, bestreicht man sie oben mit zerlassener Butter, sie dürfen aber durchaus nur hell gebacken seyn. Man gibt sie als Bei-Gemüß zu gekochtem Obst, oder für sich mit einer Milch-Sauce.

Nro. 38. Sächsische Dampfnudeln.

1 ¼ Pfund Mehl, das jedoch sehr fein seyn muß, wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte ⅛ Pfund dicke Bierhefe mit etwas Milch oder Rahm angerührt, dann zur Wärme gestellt, daß es langsam gehen kann; wenn es gegangen ist, werden 6 Eigelb, etwas süßer Rahm und ein Stückchen Butter so lange damit geschafft, bis sich der Taig vom Löffel abschält, dann bestreut man es oben mit etwas Mehl und stellt es wieder zur Wärme. Nun werden von der Masse Dampfnudeln, in der Größe von einer Welschnuß, auf ein Blech gesetzt und läßt sie nochmals gehen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauch wird in eine flache Kachel ½ Maas Milch und ein Stückchen Zucker gethan, die Dampfnudeln darein gesetzt, doch so, daß sie nicht schwimmen, alsdann ein Deckel mit Kohlen darauf gethan und aufgezogen. Es wird eine Vanillesauce dazu gemacht und darüber angerichtet.

Nro. 39. Eier, gefüllte, gebackene.

Man siedet Eier hart, schält sie und schneidet ein Loch darein, daß das Gelbe herausgenommen werden

kann; dann verrührt man Zucker, Zimmt, das Gelbe von den Eiern und Rosinen mit einander und füllt die Eier wieder damit; hierauf macht man ein Taigchen von fein Mehl, Eier und Milch, kehrt die gefüllten Eier darin um, backt sie im Schmalz und gibt eine beliebige süße Sauce dazu.

Nro. 40. Große Eier.

Es werden 18 bis 20 Eier hart gesotten; dann wird ein gebrühter Taig von 1 Schoppen Milch auf gewöhnliche Art gemacht, nur statt dem Salz ein wenig Zucker genommen, die Eier darin umgekehrt und im Schmalz schön gelb gebacken; dann noch einmal im Taig umgekehrt und wieder im Schmalz gebacken; man kann es zum drittenmal wiederholen, es ist aber nicht nothwendig. Es wird eine Rosinen- oder Hägensauce dazu gegeben.

Nro. 41. Eierwürstchen, in einer Sauce.

Man nimmt ¼ Pfund geschälte, grob gestoßene Mandeln, ein paar Löffel voll Mutschel- oder Semmelmehl, 2 Loth gewaschene, gut abgetrocknete Rosinen in eine Schüssel und rührt es mit Eiern an, bis die Masse in der Dicke recht ist; dann thut man etwas Mehl auf ein Brett, nimmt von der Masse darauf, formirt Würstchen in beliebiger Größe und backt sie, wenn alle fertig sind, im Schmalz schön gelb. Man gibt eine beliebige Weinsauce dazu, in der man sie noch ein bischen aufkochen läßt.

Nro. 42. Eierwürste auf andere Art.

5 bis 6 Eier verrührt man mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker in einem Stückchen zerlassener Butter auf Kohlen, thut solche in eine Schüssel, nimmt ¼ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 2 Loth gewaschene Rosinen, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone, Citronat, 2 Eßlöffel voll Semmel- oder Mutschelmehl dazu und rührt alles zusammen mit 1 bis 2 Eiern an; nimmt weiß Mehl auf ein Brett, die gerührte Masse darauf, würkt sie leicht, macht Fingers lange Würstchen daraus und backt sie im Schmalz. Dann macht man eine Kir-

schen- oder Hägensauce und läßt sie darin aufkochen oder richtet dieselbe nur kochend darüber an.

Nro. 43. Erdbeer-Mus.

Man zerdrückt schöne Erdbeere, thut Wein, Zucker und Zimmt daran und treibt sie durch; reibt Weißbrot nach Gutdünken, röstet es im Butter schön hellbraun, rührt das Durchgetriebene daran, bestreicht eine Schüssel mit Butter, gießt das Mus darein, gibt unten und oben Kohlen und streut, wenn es fertig ist, Zucker und Zimmt darauf. Man kann gebackene Schnitten oder dergl. dazu geben.

Nro. 44. Erdbirnen-Mus.

Man rührt ungefähr $^1/_8$ Pfund Butter weiß, reibt 4 bis 5 große, gesottene, kalte Erdbirnen auf dem Reibeisen, dann rührt man sie mit 5 Eiern nach und nach an die Butter, rührt 2 Löffel voll fein Mehl mit Milch glatt an, daß es in der Dicke wie ein Flädchenstaig ist, und thut sie nebst Zucker, Zimmt oder Citronenschalen dazu, füllt die leicht gerührte Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt es auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht es schön auf. Wenn man es nicht süß haben will, kann man, statt Zucker und Zimmt, Salz darein thun.

Nro. 45. Erdbirnenwürstchen, aufgezogene.

Man rührt $^3/_8$ Pfund Butter leicht, thut 2 Teller voll geriebene Erdbirnen, 6 ganze Eier, $^1/_8$ Pfund gestoßenen Zucker und etwas fein geschnittene Citronenschalen dazu, vermengt es gut, macht von dieser Masse kleine Würstchen, bestreicht sie mit verklopften Eiern, bestreut sie mit Mutschelmehl und legt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech. Alsdann verrührt man 5 Eier, $^1/_2$ Maas Milch und etwas Zucker recht mit einander, gießt dies über die Würstchen und zieht sie auf.

Nro. 46. Feigen-Mus.

Die Feigen werden zuerst im Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und dann mit Wein, Zucker, Zimmt und Orangenschalen gekocht. Man kocht das

Mus dicklich und kann es dann mit Zucker und Zimmt bestreut, oder mit kleinem Backwerk belegt, zu Tische geben.

Nro. 47. Gebackene Flädchen in einer Sauçe.

Die Flädchen werden wie gewöhnlich gemacht, aber nur auf einer Seite gebacken; dann füllt man sie mit Eingemachtem, wickelt sie zusammen, kehrt sie in verklopften Eiern um und backt sie im Schmalz schön gelb. Wenn sie fertig sind, wird eine beliebige süße Sauçe dazu gegeben.

Nro. 48. Gefüllte Flädchen.

16 bis 18 Flädchen werden wie gewöhnlich, aber ohne Salz, gebacken. Dann wird ¼ Pfund gesiebter Zucker, ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln mit 8 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, die Schale von 1 Citrone darein gerieben, das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt; die Flädchen damit auf einer Seite bestrichen, aufgerollt und in ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt; dann 1 Schoppen Milch mit 5 Eiern verrührt, Zucker, bis es süß genug ist, darein gethan, über die Flädchen gegossen und schön gebacken oder aufgezogen.

Nro. 49. Gefüllte Flädchen. 2te Art.

Man schält gute Aepfel, verkocht sie wohl mit Zucker und gewaschenen Rosinen, dann läßt man sie erkalten. Indeß backt man Flädchen wie gewöhnlich, bestreicht solche alsdann auf einer Seite dick mit der Aepfelfülle und legt immer eines auf das andere, so daß 6 bis 8 auf einander zu liegen kommen; hierauf verklopft man 5 bis 6 Eier, gießt sie über die gefüllten Flädchen und backt sie im Schmalz schön gelb. Dann bestreut man sie mit Zucker oder gibt sie mit einer Weinsauçe zu Tische.

Nro. 50. Flädchen-Kuchen mit Zimmt-Kruste.

Man backt 8 bis 10 Flädchen so groß als ein Zinnteller; dann rührt man ¼ Pfund geschälte, zart gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker mit 3 ganzen Eiern und 2 Eierdottern an, schneidet von ½ Kreuzerwecken die

Rinde ab, weicht das Innere in gute, süße Milch ein, drückt es hernach fest aus und thut es nebst gewürfelt geschnittenen Citronenschalen und Citronat zu der Masse und verrührt alles gut mit einander. Alsdann bestreicht man ein Blech oder runde Schüssel mit Butter, legt ein Flädchen darein, streicht ein paar Löffel voll von der gerührten Masse darauf, dann wieder ein Flädchen, wieder Fülle darauf und so fort, bis die Fülle zu Ende ist und oben noch ein leeres Flädchen zu liegen kommt. Die Flädchen müssen alle gleich rund geschnitten werden, auch muß die Schüssel etwas weiter, als die Flädchen seyn. Nun werden 2 Eierweiß zu Schnee geschlagen und mit ¼ Pfund gesiebtem Zucker so lange gerührt, bis es recht dick ist; dann ¼ Pfund geschälte und gehackte Mandeln nebst ½ Loth gestoßenen Zimmt darein gerührt und der Kuchen oben und neben herum damit überstrichen; dann läßt man ihn im Ofen oder auf Kohlen schön gelb backen und gibt eine Hägen-, Kirschen- oder Rahm-Sauce darüber.

Nro. 51. Flädchen mit Rosinen.

Man macht Flädchen wie gewöhnlich, wickelt sie zusammen und schneidet sie wie Nudeln 2 Messerrücken breit. Dann siedet man ⅛ Pfund gewaschene Rosinen in halb Wasser und halb Wein, thut Zucker, Zimmt und klein geschittene Citronenschale dazu, hernach die geschnittenen Flädchen darein und läßt es noch ein wenig kochen. Es muß in der Dicke wie ein Apfelmus seyn.

Nro. 52. Flädchen in einer süßen Sauce.

Die Flädchen werden auf gewöhnliche Art gemacht, nur daß kein Salz dazu genommen wird; sie werden aufgerollt und in eine tiefe Platte gesetzt. Hierauf wird ½ Maas Milch siedend gemacht, ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Zibeben, ein Stückchen Zimmt und ein Stück Zucker werden mitgesotten; dann 6 Eiergelb mit etwas kalter Milch verrührt, die siedende Milch nach und nach daran gerührt, läßt es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen und richtet es über die Flädchen an.

Nro. 53. Grand Broullie.

Man rührt 2 Löffel voll schön Mehl mit ein wenig süßer Milch glatt an, schlägt nach und nach 8 Eidotter darein, macht 3 Schoppen Milch siedend, gießt sie daran und läßt es zusammen in der Pfanne wieder aufkochen, bis es keinen Mehlgeschmack mehr hat; reibt die Schale von einer Zitrone am Zucker ab und thut dies nebst dem Saft von ½ Citrone darein; füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt es eine Stunde lang aufziehen; bestreut es hernach mit grob gestoßenem Zucker und brennt es mit einem glühend gemachten Schäufelchen schön gelb.

Nro. 54. Griesbrei, aufgezogener.

Man kocht hiezu einen guten Griesbrei, wie gewöhnlich und läßt ihn kalt werden. Dann rührt man ⅛ oder ¼ Pfund Butter, je nachdem man viel oder wenig Brei hat, schön weiß, nimmt dann einen Löffel voll Brei und ein Ei dazu und fährt so fort, bis der Brei zu Ende ist, thut klein geschnittene Citronenschale und etwas Zucker darein und wenn alles recht gut und leicht gerührt ist, füllt man es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf. Man kann auch eine Hand voll geschälte, zartgestoßene Mandeln dazu nehmen, nur müssen diese, nach der bekannten Regel, zuerst mit der Butter aufgerührt werden.

Nro. 55. Grieskuchen in Hägensauce.

In 1 Schoppen siedende Milch säet man 4 Händchen voll Griesmehl und läßt es wie einen Brei kochen und hernach etwas erkalten; dann zerläßt man ⅛ Pfund Butter, und rührt es nebst 5 Eiern, Zucker und Zimmt daran, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und backt ihn im Backofen. Dann stürzt man ihn auf eine Platte und gibt eine Hägensauce darüber.

Nro. 56. Griesmus, aufgezogenes.

Man kocht Griesmehl in siedender Milch zu einem guten, doch nicht zu dünnen, Brei; dann nimmt man zu ¼ Pfund Griesmehl 3 bis 4 Eier, rührt diese nebst einer Hand voll geschälten und gestoßenen Mandeln,

Zucker und etwas Rosenwasser darein, bestreicht eine Kachel oder gut verzinntes Aufzugblech mit Butter, gießt die Masse darein, stellt es auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, zieht es schön gelb auf und bestreut es, ehe man es zu Tische gibt, mit Zucker. Von Reis kann man es auf die gleiche Art machen.

Nro. 57. Griestorte in Schodo-Sauce.

Von 1 Schoppen Milch, ¼ Pfund Butter und Griesmehl wird ein dicker Brei gekocht; wenn er erkaltet ist, rührt man 8 — 10 Eiergelb, klein geschnittene Citronenschale, geschnittene Mandeln, Rosinen, Zibeben, gestoßenen Zucker und zuletzt den von den Eierweiß geschlagenen Schnee darein, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und backt sie schön. Wenn sie fertig ist, stürzt man sie auf eine Platte und gibt eine Schodo-Sauce darüber.

Wenn man es als Auflauf geben will, so läßt man die Mandeln, Zibeben und Rosinen weg, legt einen mit Butter bestrichenen Gugelhopfen-Model mit Buttertaig aus, thut etwas eingemachte Früchte darein, füllt die gerührte Masse darauf, überschlägt sie mit Buttertaig und backt es alsdann im Ofen.

Nro. 58. Griestörtchen in einer braunen Mandelsauce.

Für 6 bis 7 Personen macht man einen Schoppen Milch siedend, rührt über dem Feuer Griesmehl darein, bis der Taig so dick ist, daß er sich von der Pfanne losschält, daher muß das Mehl langsam hinein gethan und lange gerührt werden, weil es sehr gerne aufquillt und sonst zu fest wird; während dem der Taig abkühlt, rührt man ¼ Pfund Butter leicht, dann den Taig und 4 Loth geschälte, zartgestoßene Mandeln und nach und nach 8 Eier, nebst einer Hand voll gesiebtem Zucker und der klein gewiegten Schale von 1 Citrone oder gestoßenen Zimmt dazu; rührt alles recht gut mit einander, bestreicht kleine Pastetenmödelchen mit Butter, füllt sie von der Masse nur halb voll, backt sie im Ofen gelb und gibt sie dann mit einer braunen Man-

delsauce zu Tisch. Sie müssen aber sogleich aufgetragen werden.

Nro. 59. Gries-Törtchen mit Weinsauce.

Man siedet ½ Schoppen Milch mit einem Nuß großen Stückchen Butter, rührt eine Caffeetasse voll Griesmehl darein und kocht es, bis sich der Taig losschält; dann verrührt man es mit 4 Eiern, thut etwas Zucker und Zimmt darein, füllt es in mit Butter bestrichene Mödelchen, backt sie und gibt eine Hägen-, Kirschen- oder Weinsauce dazu.

Nro. 60. Habermehl-Mus.

Man röstet das Habermehl im Schmalz schön gelb, löscht es mit Wasser und Wein ab, thut Zucker, Zimmt und klein geschnittene Citronenschale darein und läßt es gut auskochen.

Nro. 61. Hägen-Mus.

Man nimmt sauber geputzte Hägen und siedet sie in halb Wasser, halb Wein ganz weich; dann treibt man sie durch einen Seiher, röstet einen Kochlöffel voll Mehl im Schmalz schön gelb, gießt die durchgepreßten Hägen daran, thut Zucker, Zimmt und ein paar Nelken dazu und läßt es kochen. Wenn es zu dick seyn sollte, wird etwas Wein nachgegossen, doch muß es dann wieder aufkochen, ehe man es anrichtet. Man kann es mit beliebigem Gebackenem belegen, oder dasselbe besonders dazu aufstellen.

Nro. 62. Heidelbeer-Mus.

Man kocht die Heidelbeere in Wasser auf, röstet etwas Mehl und geriebenes Brod oder Semmel im Butter schön hellbraun, thut die gekochten Heidelbeere dazu, würzt es mit Zucker und Zimmt und läßt es langsam kochen. Man kann goldene Schnitten oder dergl. dazu geben.

Nro. 63. Johannisbeer-Mus.

Die Johannisbeere werden abgezopft und in Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschalen weich gekocht, dann durchgetrieben und mit geschälten, klein geschnitte

nen Mandeln, Korinthen, Pistazien, Citronat oder dergl. dicklich gekocht. Man garnirt dies Mus mit allerhand feinem Gebäcke.

Von Kirschen kann man es auf die gleiche Art machen.

Nro. 64. Kaiser-Kuchen.

Zu 12 Personen wird von 6 Wecken die Rinde abgerieben, das Weiche oder 6 Milchbrode in Milch eingeweicht, ½ Pfund Butter weiß gerührt, ¼ Pfund geschälte, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln damit aufgerührt, dann drückt man die Wecken fest aus und thut sie nebst 12 Eiergelb dazu; wenn es mit einander leicht gerührt ist, thut man Zucker, bis es süß genug ist, etwas gestoßenen Zimmt, ein paar Nelken, klein gehackte Citronen- und Pomeranzenschalen und Citronat dazu, schlägt das Weiße von 12 Eiern zu Schnee, mengt diesen leicht darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech oder in einen Model und backt ihn im Ofen. Wenn er fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt und eine beliebige süße Sauce dazu gegeben. Hägen-, Kirschen- und Rosinensaucen sind die Besten hiezu. Man kann den Boden des Blechs mit Ziebeben bestreuen und in die Mitte einen Stern von Citronat machen; auch kann man ihn im Blech mit Kohlen aufziehen.

Nro. 65. Kaiserkuchen auf andere Art.

9 Eiergelb, 12 Loth fein gesiebten Zucker und 12 Loth geschälte, gestoßene Mandeln rührt man zusammen ½ Stunde, thut dann 1 Loth fein gestoßenen Zimmt, ein wenig Gewürznelken, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone und ½ Pfund Mutschelmehl nach und nach darein, schlägt die 9 Eierweiß zu Schnee und rührt sie langsam unter die Masse; füllt sie hierauf in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech und backt sie. Wenn er fertig ist, stürzt man ihn auf eine Platte und gibt eine Weinsauce dazu.

Nro. 66. Kirschen-Brod.

Man nimmt 1 oder 2 Hände voll dürre Weinkirschen und 1 Hand voll süße Kirschen, nachdem man viel

oder wenig machen will, stoßt sie in einem Mörser, kocht sie in gutem alten Wein und treibt sie hernach durch, thut Zucker, Zimmt, Nelken und klein geschnittene Citronenschalen darein und läßt es langsam kochen. Indeß schneidet man 1 Kreuzerwecken in Messerrücken dicke Schnitten, röstet sie schön gelb im Schmalz, legt sie dann in eine Schüssel kreuzweise übereinander, gießt die Brühe darüber, streut Zucker und Zimmt darauf und gibt es warm oder kalt zu Tische.

Nro. 67. Gemüß von frischen Kirschen.

2 Pfund schöne, schwarze Kirschen werden ausgesteint, mit ½ Maas Wein und 1 Schoppen Wasser zugesetzt, ein Stück Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, so wie die Schale von 1 Citrone dazu gethan und zusammen langsam gekocht. Hierauf schneidet man von schwarzem Brod ganz kleine Würfelchen, röstet sie im frischen Butter schön gelb, nimmt sie auf ein Teller, bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt und gießt ein Trinkglas voll Burgunder darüber; kurze Zeit vor dem Anrichten thut man sie zu den Kirschen, daß sie etwas anziehen; wenn man sie warm gibt, ist es als Gemüß, kalt nur als Zwischenplatte zu betrachten.

Nro. 68. Kirschen-Klöße.

Man steint 2 Pfund gute Kirschen aus und läßt sie in einer Casserolle, bisweilen umgerührt, kochen, ohne ihnen eine andere Sauce, als die ihrige, zu geben. Wenn sie abgekühlt sind, thut man etwas Nelken, Zucker, Citronenschale und geriebene Semmel dazu und rührt sie mit einigen Eiern zu einem dicken Taige an. Dann probirt man eines, ob es hält und legt dann Klöße in beliebiger Größe in kochendes Wasser ein; wenn aber der Taig noch zu ring seyn sollte, so wird noch mehr Semmelmehl und Eier genommen. Wenn sie fertig sind, legt man sie auf eine Platte, streut Zucker und Zimmt darüber und gibt sie mit einer Milchsauce zu Tische.

Nro. 69. Kirschen-Koch.

Man steint einige Pfund Kirschen aus, drückt etwas Saft heraus und vermengt diesen mit geriebenem, schwar-

zem Brode, Zucker, Zimmt, Nelken und Citronenschale. Nun schlägt man 10 bis 12 Eierweiß zu Schnee, vermischt es mit den Kirschen, streicht sodann alles etwas hoch auf einen Einlegeteller, backt es im Backofen und gibt es dann mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

Nro. 70. Leberkuchen in einer Weinsauce.

Man verwällt eine Kalbsleber im Wasser und reibt sie, wenn sie gut abgekühlt ist, auf dem Reibeisen, thut 3—4 Eier, ¼ Pfund Rosinen und Zibeben, abgeriebene Citronenschalen, ¼ Pfund zerlassene Butter, 1—2 in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln oder Milchbrode nebst Zucker, bis es süß genug ist, dazu, und rührt es recht gut untereinander; dann breitet man ein Netz auf einer Schüssel aus, füllt die Masse darein, überschlägt das Netz und näht es zu. Der Kuchen muß eine runde, hohe Form erhalten, jedoch muß, um das Zerplatzen des Netzes zu verhüten, ziemlich Platz gelassen werden. Dann wird er in einer Tortenpfanne oder in einem mit Butter bestrichenem Aufzugblech gebacken. Man muß sich besonders, wenn man ihn in einer Casserolle backt, in Acht nehmen, daß das Netz nicht anbackt, welches es sehr gerne thut. Wenn er fertig ist, wird er auf eine Platte gelegt, und eine weiße Sauce darüber angerichtet.

Nro. 71. Mandel-Brei.

Man nimmt 2 Kochlöffel voll schön Mehl und ¼ Pfund geschälte, zart gestoßene Mandeln in eine messingene Pfanne, rührt es zuerst mit ein wenig Milch glatt, dann mit dem Gelben von 6 Eiern und ½ Maas Milch vollends an, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, setzt es auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Bestreicht eine Kachel oder sonst ein beliebiges breites Geschirr mit Butter, gießt den Brei darein und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen, bis er zu Tische kommt. Man kann auch ein Stückchen Butter in eine Pfanne thun, 2 Kochlöffel voll Mehl gelb darin rösten, ¼ Pfund gestoßene Mandeln dazu nehmen, dann 2 Eiergelb und eine Hand voll Zucker

mit ½ Maas Milch anrühren, solche daran gießen und unter beständigem Rühren kochen lassen.

Nro. 72. Mandelbrei, aufgelaufener, im Zinn.

¼ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 4 bis 5 Eiern ½ Stunde lang gerührt, dann ¼ Pfund geschälte, zartgestoßene Mandeln eine Zeit lang mitgerührt; hierauf macht man einen völligen ½ Schoppen süßen Rahm nur lau, rührt ihn an die Masse, füllt diese in ein mit Butter bestrichenes Zinn, stellt es auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, bestreut es, wenn es schön gelb ist, mit Zucker und gibt es zu Tische.

Nro. 73. Mandel-Flädchen.

Man rührt einen guten Löffel voll fein Mehl, 4 Loth geschälte, gestoßene Mandeln und ein wenig Zucker mit Milch glatt an, rührt 3 Eier daran und verdünnt dann den Taig vollends mit Milch; dann backt man sie wie andere Flädchen, wickelt sie auf und gibt eine süße Milch- oder Weinsauce darüber.

Nro. 74. Mandelknöpfchen in einer Weinsauce.

Von 3 Milchbroden wird die Rinde abgeschnitten, dann das Weiche in Milch eingeweicht; hierauf ¼ Pfund Mandeln geschält und mit Eierweiß gestoßen, die Milchbrode fest ausgedrückt, nebst einem Stückchen Butter, 2 Eiern, 2 Eierdottern, einer Hand voll Zucker, etwas Zimmt, Muskatschel- und ein wenig fein Mehl, in den Mörser gethan und alles gut untereinander gemengt; man formirt von dieser Masse Knöpfchen und backt sie im Schmalz schön gelb; dann gibt man sie mit einer Weinsauce zu Tische.

Nro. 75. Mandelkoch, geschnittener.

Man spaltet ¾ Pfund geschälte Mandeln in der Mitte von einander und schneidet sie länglich fein, ebenso ¼ Pfund Citronat und von 1 Citrone die Schale. Dann rührt man 6 ganze Eier und 3 Eierdotter in einer Schüssel ¼ Stunde lang, thut ¼ Pfund gesiebten Zucker darein und rührt es wieder ¼ Stunde lang; dann mit

¼ Pfund geschälten, fein gestoßenen Mandeln ebenso lange, thut hierauf das Geschnittene nebst dem Saft von 1 Citrone darein, mengt es langsam untereinander, daß das Geschnittene nicht verrührt wird; bestreicht hierauf den Rand einer Schüssel mit Butter, gießt die Masse darein und backt sie langsam in der Tortenpfanne. Es braucht eine ganze Stunde zum Backen.

Nro. 76. Mandelkuchen in einer Hägensauce.

Man schält 1 Pfund Mandeln und stoßt sie mit einigen Eiern fein; dann rührt man 1 Pfund fein gestoßenen Zucker mit 10 bis 12 Eierweiß, weicht das Innere von 2 Kreuzerwecken in Milch ein, drückt es wohl aus und rührt es nebst den Mandeln an den Zucker; wenn es recht gut mit einander gerührt ist, füllt man es in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Schneckenmodel und backt ihn im Backofen. Dann macht man eine gute Hägensauce, gießt diese, wenn er gebacken ist, darüber und läßt ihn darin aufkochen.

Nro. 77. Mandel-Mus.

Man schält und stoßt ½ Pfund Mandeln, aber nicht zu klein, kocht ½ Pfund Reis in der Milch weich und dick, verrührt es in einer Schüssel recht wohl, thut die Mandeln, etwas Rosenwasser, Zucker und 4 Eier daran und läßt es unter beständigem Rühren kochen; dann gießt man es in eine Platte, streut Zucker und Zimmt darauf und kann es nun warm oder kalt zu Tische geben.

Nro. 78. Mandel-Mus, aufgezogenes.

Man rührt ¼ Pfund Butter leicht, schält und stoßt ¼ Pfund Mandeln fein, rührt ¼ Pfund Zucker mit 6 ganzen Eiern und 6 Eiergelb recht gut, dann rührt man alles zusammen, bestreicht ein Potageblech mit Butter, füllt die gerührte Masse darein, zieht es auf Kohlen auf, bestreut es mit Zucker und Zimmt und gibt es gleich zu Tische.

Nro. 79. Mandelmus, aufgezogenes, mit süßem Rahm.

Man stoßt eine Hand voll geschälte Mandeln mit Rosenwasser klein, verklopft hierauf 1 Schoppen süßen Rahm mit 4 Eiern recht wohl, rührt es dann an die gestoßenen Mandeln, thut Zucker darein, bis es süß genug ist, bestreicht ein Zinn mit Butter, füllt das Mus darein, gibt unten und oben Kohlen und läßt es schön gelb aufziehen.

Nro. 80. Mandel-Schnitten.

Man schält und stoßt eine Hand voll Mandeln, feuchtet sie mit einem Ei an, reibt von einem Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, drückt es dann fest aus, thut es nebst Zucker, etwas Zimmt und klein geschnittene Citronenschale zu den Mandeln und rührt es mit einigen Eiern gut durcheinander; dann schneidet man Milchwecken in dünne, runde Schnitten, kehrt sie in verklopften Eiern um, überstreicht sie auf einer Seite mit dem Angerührten, bestreicht sie mit einem Pinsel mit Eiern, backt sie im Schmalz schön gelb und gibt dann eine beliebige süße Sauce darüber.

Nro. 81. Mandelschnitten, aufgezogene.

Man nimmt 48 Mandeln, schält und stoßt sie fein, rührt sie mit 3 Eierweiß glatt, schneidet 2 Kreuzerwecken zu Schnitten, bestreicht sie mit dem Angerührten auf beiden Seiten und legt sie in ein mit Butter bestrichenes Potageblech; dann verrührt man die 3 Eiergelb mit süßem Rahm, thut etwas gestoßenen Zucker und Zimmt dazu, gießt es über die Schnitten und zieht es auf. Diese Portion ist für 1 bis 2 Personen.

Nro. 82. Mandeltörtchen in Citronenschalen.

Man schneidet die Citronen in der Mitte von einander, thut das Mark heraus und kocht die Schalen wie bei den gefüllten Citronen; dann macht man einen Mandeln-Torten-Taig, wie gewöhnlich, füllt die ausgehöhlten Citronenschalen damit und backt sie im heißen Schmalz. Macht hierauf eine Sauce von Zucker und

Citronensaft, gießt sie über die Törtchen und läßt sie auf Kohlen ein wenig aufkochen.

Nro. 83. Mandeltörtchen mit Sauce.

3/8 Pfund Zucker und 1/4 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln werden mit einander verrührt und nach und nach 7 Eier, klein geschnittene Pomeranzen- und Citronenschale, nebst 6 Loth Mutschelmehl darein gerührt; wenn es recht leicht ist, füllt man es in mit Butter bestrichene Mödelchen, backt es und gibt eine beliebige süße Sauce dazu.

Nro. 84. Mandel-Weckchen.

Man verklopft 6 Eier in einem Hafen recht wohl, macht in einer flachen Pfanne Schmalz heiß, gießt es aber wieder heraus, daß die Pfanne nur noch fett ist, gießt von den verklopften Eiern so viel darein, als das Pfännchen faßt und backt so viel Kuchen, als man will. Dann rührt man 1/4 Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, Zucker, und Zimmt mit 4 Eierweiß eine Zeitlang, bestreicht die Kuchen damit, behält aber einige Unbestrichene zurück, wickelt sie auf und macht Fingerslange Würstchen daraus und schlägt dann 2 Würstchen in einen Kuchen, daß es die Form eines Wecken gibt, legt sie in eine Kachel und wenn alle darin sind, gießt man süßen Rahm daran und läßt sie auf Kohlen kochen. Wenn sie fertig sind, besteckt man sie mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln und bestreut sie wohl mit Zucker.

Nro. 85. Mandel-Würstchen.

1/2 Pfund abgezogene Mandeln werden mit einem Ei fein gestoßen, dann mit 1/4 Pfund Zucker und 8 Eiergelb eine Stunde gerührt, dann wird die Schale von 1 Citrone klein gewiegt und nebst etwas gestoßenem Zimmt darein gethan; wenn es gerührt ist, wird so viel Mutschelmehl darunter genommen, daß es in der Dicke wie ein Spätzchenstaig ist. Hierauf wird Schmalz heiß gemacht, mit dem Löffel kleine Würstchen formirt und in dem Schmalz schön gelb gebacken. Es wird eine Citronen-, Kirschen- oder sonst beliebige Sauce dazu gemacht.

Nro. 86. Mark-Mus.

Man nimmt Ochsenmark nach Gutdünken, hackt es und stoßt 40 Stück geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, röstet ein paar Kochlöffel voll Mutschelmehl im Butter schön gelb; rührt die Mandeln, das Mark, nebst 3 Eiern daran, gießt 1 Schoppen Milch hinzu, thut Zucker, Zimmt und klein gewiegte Citronenschale darein, rührt alles gut durch einander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, setzt diese auf einen Hafen mit kochendem Wasser, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es so kochen, bis es oben schön gelb ist; dann wird es mit Zucker und Zimmt bestreut aufgetragen.

Nro. 87. Mark-Würstchen.

Man nimmt ½ Pfund Ochsenmark, rührt es, bis es weiß ist, wie Butter, thut 2 Eier und 2 Eiergelb, 2 Kreuzerwecken, welche zuvor in Milch eingeweicht und ausgedrückt worden sind, nebst Zucker, Zibeben und Rosinen darein, rührt alles wohl untereinander, macht Würstchen in beliebiger Größe, kehrt solche in Mutschelmehl um und backt sie im Schmalz. Man gibt sie dann mit einer Hägen-, Kirschen- oder Weinsauce zu Tische.

Nro. 88. Mehlspeise mit Aprikosen-Marmelade.

Man kocht von ½ Maas Milch und Griesmehl einen dicken Brei, rührt ¼ Pfund Butter weiß, dann 6 bis 8 Eiergelb und den erkalteten Brei nach und nach daran, thut gestoßenen Zucker darein, bis es süß genug ist, schlägt das Eierweiß zu Schnee und rührt es auch dazu. Dann bestreicht man ein Potageblech mit Butter, thut von der gerührten Masse darein, legt einen dünnen Pfannkuchen (Flädchen) darauf, dann Aprikosen-Marmelade, dann Masse darauf und so fort, bis das Blech voll ist; ganz oben muß Masse seyn; thut es in einen heißen Ofen oder zieht es mit Kohlen auf, es gehet hoch auf, wenn es recht gemacht wird; es muß ¾ Stunden backen und gleich vom Ofen auf den Tisch kommen.

Nro. 89. Mus von schwarzem Brode.

2 bis 3 Hände voll geriebenes schwarzes Brod werden in einer Kachel in einem Stückchen Butter hellbraun geröstet, dann mit einem Schoppen Wein und ½ Schoppen Wasser abgelöscht, die klein gewiegte Schale von einer Citrone, gestoßenen Zucker, Zimmt und ein paar Nelken thut man, wenn es kocht, darein und läßt es noch ein bischen kochen; sollte es zu dick seyn, so verdünnt man es mit ein bischen Wasser und Wein; doch muß man es dann noch ein wenig mitkochen lassen.

Nro. 90. Nudeln-Mus.

Man macht von ein paar Eiern Nudeln, schneidet sie klein, backt sie im Schmalz, gießt dann süßen Rahm oder Milch daran, thut ein wenig Rosenwasser und Zucker dazu und läßt es kochen. Dann verrührt man ein paar Eier und rührt sie vor dem Anrichten darein.

Nro. 91. Nudeln, gefüllte, süße.

Man macht einen Nudelntaig und wällt ihn wie gewöhnlich aus, dann macht man eine Fülle, wie zu den Mandelnschnitten, füllt die Nudelnkuchen damit, wickelt sie auf, schneidet sie und siedet sie in halb Wasser, halb Milch; dann macht man eine Brühe von Milch, Zucker und etwas Rosenwasser, oder siedet die Nudeln im Wasser, gibt eine Hägen-, Zibeben- oder Rosinensauce darüber und läßt sie darin aufkochen.

Nro. 92. Ofenschlupfer in einer Weinsauce.

Es werden hiezu 4 Wecken zu feinen Scheibchen geschnitten, ¼ Pfund rohe Mandeln und die Schale von 1 Citrone fein gewiegt, dieses mit Zimmt, Zucker und Gewürznelken untermengt, ein ganz tiefes Blech recht dick mit Butter bestrichen, von den Wecken der Boden damit bedeckt, dann von den Mandeln ꝛc. darauf gestreut, wieder eine Lage Wecken und so fortgemacht, bis beide Theile auf sind; dann schneidet man Butter darauf, verrührt 10 Eier mit einer Maas Milch, thut Zucker darein, bis es süß genug ist, gießt es über die Wecken und backt es im Ofen. Wenn es gebacken ist,

macht man es auf allen Seiten mit dem Messer los, stürzt es auf eine Platte und gießt eine Weinsauce mit Zibeben darüber.

Nro. 93. Omelette mit Borsdorfer-Aepfeln.

Es wird eine hinlängliche Anzahl Borsdorferäpfel geschält, dann in Scheibchen geschnitten und dick mit Zucker und Zimmt bestreut; hierauf rührt man von ¼ Pfund fein Mehl, 12 Eiern und ½ Maas Milch auf gewöhnliche Art eine Omelettes- (Pfannkuchen-) Masse an, läßt dann einen Löffel voll klaren Butter in der Pfanne heiß werden, gießt die Hälfte der Masse darein, läßt sie backen, thut die geschnittenen Aepfel darauf, deckt sie mit der übrigen Masse zu, etwas Butter darauf, bedeckt die Pfanne mit einem Deckel, thut die glühenden Kohlen unter der Pfanne weg und legt sie auf den Deckel. Wenn die Omelette gebacken ist, wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nro. 94. Omelettes à la Soufflée.

9 Eiergelb werden mit ¼ Pfund Zucker ½ Stunde gerührt, das Weiße von den 9 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt; in einer Flädchenspfanne Schmalz heiß gemacht, ein Schöpflöffel voll Masse darein gethan und auf schwachem Kohlenfeuer gebacken. Wenn nun alle Omelettes gebacken sind, so wird ein jeder mit Eingemachtem überstrichen und alsdann alle auf einander gesetzt. Oben darauf wird es stark mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrennt. Die Platte wird neben herum mit Aepfel oder Birnen-Compot garnirt.

Nro. 95. Pfirsichen-Koch.

Man läßt die Pfirsiche in einem Ofen etwas braten, zieht dann die Schale davon ab, nimmt die Steine heraus, schneidet das Fleisch in kleine Stückchen, thut es nebst geriebener, im Butter schön gelb gerösteter, Semmel in eine tiefe Schüssel, rührt es gut durcheinander, schlägt 10 Eier und 10 Eierdotter daran. Wenn alles gut gerührt ist, so mischt man ¾ Pfund Zucker

und 1 Loth Zimmt darunter, gießt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, backt sie im Ofen und streut, ehe man ihn zu Tische gibt, Zucker und Zimmt darauf.

Nro. 96. Pfirsichen-Mus.

Man schneidet die Rinde von einem mäßig starken Brode, welches aber schon etwas alt seyn muß, reibt sie auf einem Reibeisen, thut sie mit 1 Pfund Pfirsich-Marmelade, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 6 ganzen Eiern und 6 Eierdottern in eine Schüssel, wirft so viel Zucker darein, bis es süß genug ist und rührt es wenigstens eine Stunde lang. Hierauf thut man es in ein mit Butter bestrichenes Potageblech, gibt unten und oben Kohlen und zieht es schön auf; dann gibt man es warm zu Tische.

Nro. 97. Pflaumen-Koch.

Man rührt 4 Loth feines Mehl mit 14 Eierdottern und 1 Schoppen Milch recht glatt an, thut ½ Pfund bittere, kleingebröckelte Makronen dazu, rührt sie auf gelindem Feuer zu einer Creme und läßt sie wieder kalt werden. Hierauf schält man 120 Stück Pflaumen, schneidet sie halb durch, nimmt die Kerne heraus, schlägt das Weiße von 14 Eiern zu Schnee, rührt es mit den Pflaumen und ½ Pfund Zucker unter die Masse, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt es 1 Stunde backen.

Nro. 98. Pflaumen in Semmelscheiben.

Man schneidet gute Semmeln oder Milchbrode in Scheiben, bestreicht eine enge Casserolle dick mit Butter, tunkt die Semmelscheiben in Milch und Eier und drückt sie auf dem Boden und an den Seiten der Casserolle so hin, daß keine Lücke übrig bleibt. Nun steint man Pflaumen aus, läßt sie mit Zucker auf dem Feuer verkochen und thut sie dann in die ausgelegte Casserolle. Man deckt die Pflaumen mit Semmel zu, legt Butterscheibchen darauf, setzt sie in einen Ofen, läßt sie eine Stunde backen, stürzt sie dann auf eine Platte und gibt sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

Nro. 99. Prünellen-Mus.

Die Prünellen werden in Wein mit Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschalen gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Man bestreut das dicklich seyn müssende Mus mit fein geschnittenen Mandeln, Citronat, Pistazien, Korinthen und dgl. und garnirt es mit feinem Backwerk.

Nro. 100. Quittenberg.

Man schält 6 bis 7 Stück Quitten, kocht sie im Wasser weich, treibt sie durch ein Haarsieb, kocht sie sodann in Zucker mit Gewürz, wie eine Marmelade und läßt die Masse erkalten. Nun schlägt man das Weiße von 10 Eiern zu Schnee, mischt diesen nach und nach unter die Marmelade und thut etwas klein gewiegte Citronenschale dazu. Alsdann bestreicht man einen flachen Teller oder ein Blech mit Butter, setzt die Masse hoch darauf und läßt es ¼ Stunde im Ofen backen. Man muß es aber gleich aus dem Ofen zu Tische geben, weil es durch den Zutritt der gewöhnlichen Luft nachher zusammenfällt.

Nro. 101. Quitten-Mus.

Man kocht 8 bis 10 Quitten im Wasser weich, treibt sie durch einen Durchschlag und versetzt sie mit Zucker nach Belieben. Nun schlägt man 6 ganze Eier und 6 Eierdotter daran und rührt das Mus damit gut durch; thut 1 Schoppen sauren Rahm und etwas klein geschnittene Citronenschale dazu und rührt es recht schaumig. Bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Masse darein, backt sie im Ofen und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 102. Quittenmus, aufgezogenes.

Man schält Quitten, thut die Butzen und Steine heraus und siedet sie im Wasser ganz weich; dann nimmt man sie heraus, treibt sie durch einen Suppenseiher, nimmt ziemlich süßen Rahm dazu, je nachdem es viel oder wenig ist, 3 bis 4 Eierweiß, Zucker und Zimmt, wenn man will auch Rosinen; rührt alles zusammen eine gute halbe Stunde, thut alsdann ein ziemlich Stück Butter in eine Bratpfanne oder Potageblech, läßt es

heiß werden, thut das Gerührte darein, stellt es auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf, bis es hellbraun ist; es geht schön auf; man bestreut es mit Zucker und Zimmt.

Nro. 103. Quittenmus, aufgezogenes, auf andere Art.

Es werden 4 bis 8 Quitten im Wasser, aber nicht allzuweich, gesotten, dann geschält und bis auf die Butzen auf dem Reibeisen abgerieben, in eine tiefe Schüssel gethan und mit ein paar Hände voll gestoßenem Zucker zuerst allein gerührt; dann wird ein Ei nach dem andern darein geschlagen, bis sie anfangen, hinnnter zu sinken. Nun wird von einem Kreuzerwecken das Weiche ganz klein gewürfelt geschnitten oder gezopft, 1 Quintchen Zimmt gestoßen, von 1 Citrone die Schale abgerieben, dies Alles zur Masse gethan, noch ein Weilchen mitgerührt, dann in einem mit Butter bestrichenen Potageblech aufgezogen und so wie es fertig ist, gleich zu Tische gegeben.

Nro. 104. Rahmbrei, gebrannter.

Man rührt 4 Löffel voll fein Mehl in einer Schüssel mit 1 Schoppen süßen Rahm glatt an, thut 8 Eierdotter nach und nach, dann eine Hand voll gestoßenen Zucker und $^1/_2$ Maas Milch daran, gießt es in eine messingene Pfanne, setzt sie auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis es keinen Mehlgeschmack mehr hat, läßt ihn dann ein wenig abkühlen, thut ihn hernach auf eine Platte und streut, wenn er eine Haut gezogen hat, eines kleinen Fingers dick Zucker darauf, macht ein eisernes Schäufelchen glühend, überfährt damit den Brei, bis er wie Gerstenzucker aussieht und eine schöne Kruste hat.

Nro. 105. Rahmmus, aufgezogenes.

Man reibt die Rinde von einem Wecken ab, weicht das Innere in $^1/_2$ Schoppen süßen Rahm ein, rührt $^1/_4$ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, 3 Loth gesiebten Zucker mit 5 Eiern $^1/_4$ Stunde, preßt den eingeweichten Wecken sammt dem Rahm durch einen Seiher

und thut ihn, nebst etwas fein geschnittener Citronenschale dazu; rührt alles gut durch einander, gießt es in ein beliebiges Geschirr und zieht es auf.

Nro. 106. Rahm-Nudeln.

Man rührt ¼ Pfund Butter weiß, thut 4 Eier, 4 Löffel voll fein Mehl und ein kleines Gläschen voll Rahm daran, verrührt es gut mit einander; macht 3 Schoppen Milch siedend, nimmt von dem Taig auf einen hölzernen Teller, legt mit dem Messer längliche Würstchen darein; bestreicht ein Blech mit Butter, fängt mit dem Schaumlöffel die Nudeln heraus, legt sie in das Blech und fährt so fort, bis alle gesotten und darin sind; dann streut man eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht die Milch, worin sie gesotten wurden, mit Eigelb ab, thut Zucker darein und stellt sie besonders dazu auf.

Nro. 107. Rahmnudeln, süße, aufgezogene.

Für 8 Personen nimmt man 6 Eigelb, 3 ganze Eier, einen Löffel voll gestoßenen Zucker, etwas Milch und so viel fein Mehl, daß es einen Nudelntaig, wie gewöhnlich, gibt; wenn er gut gewürgt ist, wällt man so dünne als möglich kleine Kuchen daraus. Dann verrührt man 6 Eigelb mit 1 Schoppen guten sauren Rahm, thut Zucker, bis es süß genug ist, und den von 6 Eiweiß geschlagenen Schnee dazu. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter, thut etwas Zucker und Milch darein, füllt die ausgewällten Kuchen mit der Rahmfülle, so daß beides mit einander aufgeht und schneidet ein kleines Stückchen Butter auf jeden Kuchen, legt sie kreuzweise oder schneckenförmig in die siedende Milch, belegt sie mit Butterscheibchen und zieht sie mit Kohlen auf, so daß sie unten und oben eine schöne Kruste haben. Man gibt sie im Blech zu Tische und stellt eine Milchsauce besonders dazu auf.

Nro 108. Rahm-Strukeln.

Von 2 ganzen Eiern, 2 Eierdottern, einer Nuß groß Butter, ein wenig Salz und fein Mehl macht man einen geringen Nudelntaig, wirkt ihn gut, schneidet ihn

in Stückchen und wällt diese recht dünne, Teller groß aus; wenn sie halb trocken sind, verrührt man 6 Eierdotter mit ½ Schoppen sauren Rahm, Zucker und ein bischen Salz, überstreicht die ausgewällten Kuchen damit, bestreut sie mit Zibeben und Rosinen, rollt sie zusammen, setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, schneidet kleine Stückchen Butter darauf, setzt sie auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf, läßt sie anziehen, gießt dann 1 Schoppen heiße Milch daran, streut etwas Zucker darauf und gibt sie, wenn sie vollends fertig sind, mit einer Milchsauce, die man besonders dazu aufstellt, zu Tische.

Wenn man vielen und guten Rahm hat, so kann man mehr Rahm und weniger Eier dazu nehmen: auch kann man statt Zibeben und Rosinen ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandel darein thun. Wer es einfacher will, kann beides weglassen.

Nro. 109. Rahm-Strukeln. 2te Art.

Von 4 ganzen Eiern und 6 Eierdottern, einem Stückchen Butter, etwas Salz und fein Mehl wird ein Nudelntaig und daraus Kuchen wie die Obigen gemacht, dann 1 Schoppen sauren Rahm mit 8 Eierdotter, einer Hand voll gestoßenen Zucker und etwas Zimmt verrührt, die Kuchen damit gefüllt, aufgerollt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, Butterschnittchen darauf gelegt, in Ofen gestellt, und, wenn sie gelb sind, gießt man 6 Eier, ½ Maas Milch, Zucker und Zimmt, welches zuvor mit einander gut verrührt worden ist, darüber, läßt sie vollends fertig werden und gibt sie dann mit Zucker bestreut zu Tische.

Nro. 110. Reis-Brei.

Man verliest und wascht 1 Pfund Reis sauber, brüht ihn mit siedendem Wasser an und läßt ihn einige Zeit stehen; hernach gießt man das Wasser ab, siedende Milch darüber und kocht ihn auf Kohlen; man gießt immer nur ein wenig Milch daran und läßt ihn langsam fortkochen, denn je langsamer er kocht, desto schöner lauft er auf. Man darf aber nicht viel darein rühren und nur Acht geben, daß er nicht anbrennt. Ehe man

anrichtet, stellt man die Kachel mit dem Reis vom Feuer, damit die Scharre sich besser löse und rührt etwas Salz darein. Wenn nun der Brei angerichtet ist, wird die Scharre streifenweise herausgenommen, wie ein Gitter über den Brei gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und Letzteres noch besonders dazu aufgestellt. Man ißt ihn als Gemüße, auch zum Braten und zu gedämpftem Fleische.

Nro. 111. Gebackener Reis.

Man thut 2 gehäufte Eßlöffel voll in Milch dick gekochten Reis in ein Schüsselchen, der Reis muß aber noch ganz heiß seyn; dann rührt man einen Eierdotter, ein wenig Mutschelmehl und auch ein wenig weiß Mehl, nebst gestoßenem Zucker und Zimmt daran; bestreicht hierauf ein hölzernes Brett mit Eierweiß, thut die Masse darauf, streicht sie gleich herum, doch so, daß sie noch dick ist, und läßt es kalt werden; bestreicht es alsdann auch oben mit Eierweiß, schneidet längliche Stückchen davon und backt sie im Schmalz schön gelb. Dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie so als Beilage, Desert, oder als süßes Gemüß mit einer Mandel- oder Vanillesauce zu Tische.

Nro. 112. Gepreßter Reis.

½ Pfund Caroliner Reis wird sauber verlesen, mit einem Tuch abgerieben, dann gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben; hierauf stoßt man ¼ Pfund Mandeln mit 6 Löffel voll süßem Rahm ganz fein, nimmt das Reismehl, die gestoßenen Mandeln und das am Zucker abgeriebene Gelbe von 1 Citrone in eine Kachel, rührt alles mit 1 Schoppen kalter Milch glatt, füllt es mit 3 Schoppen siedender Milch auf, läßt es dann auf Kohlen unter beständigem Rühren recht durchkochen, ungefähr ¼ Stunde lang, und thut nach Belieben Zucker darein; nun wird die Masse in Tassen gefüllt, die man vorher mit Rosenwasser angefeuchtet hat. Wenn sie kalt sind, werden sie auf eine Platte gestürzt und eine beliebige Sauce dazu gegeben.

Nro. 113. Reis-Knopf.

Man kocht ¼ Pfund Reis in der Milch zu einem

dicken Brei, dann läßt man ihn erkalten, rührt ¼ Pfund Butter weiß, thut dann einen Löffel voll Reis und einen Löffel voll fein Mehl, nebst einem Ei, darein, und fährt so fort, bis der Reis all und 8 Eier darin sind; es darf Mehl weniger, als Reis, genommen werden, thut Zucker, Zimmt und Citronenschale, nach Belieben, darein und rührt es zusammen eine Stunde lang, bestreicht eine Serviette mit Butter, gießt die gerührte Masse darein, bindet es zu und läßt es ¾ Stunden im Wasser sieden. Wenn er fertig ist, wird er aus der Serviette auf eine Platte gestürzt und eine Kirschen- oder Hägensauce darüber gegeben.

Nro. 114. Reisknopf von Borsdorferäpfel.

Zu einer Schüssel von mittlerer Größe nimmt man ½ Pfund Reis, kocht dieses in 1 Maas Milch ganz dick und läßt es dann erkalten; rührt hierauf ¼ Pfund Butter leicht, thut den erkalteten Reis darein, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von 1 Citrone, nebst 10 Eiern, nach und nach dazu und verrührt alles wohl mit einander. Alsdann schält man Borsdorferäpfel, thut die Butzen heraus, gibt aber wohl Acht, daß die Aepfel ganz bleiben, füllt sie mit gewaschenen, großen und kleinen Rosinen, bestreicht ein Potageblech oder eine passende Schüssel mit Butter, setzt die Aepfel darein, gibt einen Rand von Buttertaig darum, gießt die Reismasse darüber und backt ihn im O'en schön gelb.

Nro. 115. Reis-Mus.

¼ Pfund Reis wird in der Milch gekocht, dann läßt man ihn erkalten; rührt hierauf ein völliges ⅛ Pfund Butter weiß, thut nach und nach ⅛ Pfund geschälte und mit Rosenwasser zartgestoßene Mandeln, 2 abgeriebene, in Milch und Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrode, den erkalteten Reis, Zucker, Zimmt, etwas Rosenwasser, 3 ganze Eier und 6 Eierdotter dazu und rührt alles recht gut untereinander; die 6 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und zuletzt darein gerührt. Dann füllt man die Masse

in ein mit Butter bestrichenes Potageblech und zieht sie wie gewöhnlich auf.

Nro. 116. Reistörtchen in einer Mandelsauce.

1 Pfund Reis wird wie gewöhnlich zu einem dicken Brei gekocht, sollte er jedoch zu dünne geworden seyn, so kann mit dem Weichen von Milchbroden geholfen werden, welches klein gezopft darunter gemengt wird. Dann rührt man ½ Pfund Butter leicht, thut ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, den erkalteten Brei, Zucker, Zimmt, klein gewiegte Citronenschale und Zibeben darein und rührt dies alles mit 12 Eigelb recht leicht; schlägt das Eierweiß zu Schnee, mengt ihn zuletzt darunter, füllt die Masse in mit Butter bestrichene, mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen und backt sie im Ofen, wenn sie fertig sind, stürzt man sie auf eine Platte und gießt eine Mandelsauce darüber.

Nro. 117. Reis-Würstchen.

Man verliest ¼ Pfund Reis, wascht ihn sauber, brüht ihn mit siedendem Wasser, läßt ihn eine Weile stehen, dann gießt man es ab, siedende Milch daran und läßt ihn so lange kochen, bis die Milch ganz eingekocht ist, dann gießt man ihn auf eine Platte und stoßt ihn, wenn er erkaltet ist; thut ihn dann in eine Schüssel, Zucker, Zimmt und klein geschnittene Citronenschale dazu, rührt es mit 2 Eiern wohl untereinander, macht Schmalz heiß, bestreicht einen hölzernen Teller mit Eierweiß, nimmt die Masse darauf, formirt Würstchen daraus, backt sie im Schmalz und gibt eine beliebige süße Sauce dazu.

Nro. 118. Ritter-Kuchen.

Man schneidet 4 Milchbrode oder 2 bis 3 Wecken in feine Stücken, weicht sie in Milch ein, schneidet ¼ Pfund geschälte Mandeln länglich, bestreicht ein Blech mit Butter, legt Milchbrode, dann Mandeln, 4 Loth gewaschene Zibeben und Rosinen darein und fährt so fort, bis alles zu Ende ist; hierauf verklopft man 8 Eigelb, rührt Zucker und Zimmt darein und so viel Milch, daß es gut darüber geht, gießt es dann über

das Eingefüllte und backt es im Ofen oder zieht es mit Kohlen auf. Wenn es fertig ist, wird der Kuchen auf eine Platte gestürzt und mit Zucker und Zimmt bestreut, oder mit einer Weinsauce zu Tische gegeben.

Nro. 119. Rosen-Mus.

Man stoßt eine Hand voll schöne Rosenknospen, eben so viele große und kleine Rosinen und in Wein eingeweichte Semmeln, mit einander in einem Mörser, treibt es dann mit 1 Schoppen Wein durch ein Haarsieb, thut Zucker, gestoßene Nelken und Zimmt dazu, läßt es dann gehörig dick kochen und gibt es warm zu Tische. Statt des Weins kann man auch Hühnerbrühe nehmen.

Nro. 120. Rosinen-Klöße.

Man verrührt einige Eier mit etwas kalter Milch, gibt eine Hand voll gewaschene, große und kleine Rosinen, ein paar Loth fein gestoßene Mandeln, worunter einige bittere seyn können, etwas klein geschnittene Citronenschale, Zucker, geriebene Semmeln und fein Mehl hinzu und macht von dieser Masse Klöße, die man in verrührten Eiern und Semmelmehl umkehrt und im Schmalz schön gelb backt. Man kann auch ein wenig Bierhefe dazu nehmen und sie etwas gehen lassen, sie werden dann noch besser. Es wird eine beliebige Weinsauce dazu gegeben.

Nro. 121. Sauerbronnen-Mus.

Man thut etwas weniger als $^1/_2$ Maas Milch, 4 Loth Butter und 4 Loth Zucker in eine messingene Pfanne und läßt es sieden; indeß rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl mit 4 Eierdottern und der übrig gelassenen Milch glatt an und dann in die siedende Milch; es wird kraus werden. Nun rührt man es so lange, bis es wieder glatt ist, füllt es dann in ein mit Butter bestrichenes Potageblech, stellt es auf Kohlen, streut Zucker darauf, gibt einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es schön gelb werden.

Nro. 122. Sauerbronnen-Mus. 2te Art.

3 Kochlöffel voll Mehl werden im Butter schön

hellgelb geröstet, 1 Ei und 2 Eierdotttern werden verrührt; dann gießt man ½ Maas Milch daran, löscht das Mehl mit Milch ab, gießt die Eiermilch nach und nach daran, kocht es unter beständigem Rühren, bis es in rechter Dicke ist, thut ⅛ Pfund gestoßenen Zucker darein, bestreicht ein Blech mit Butter, gießt das Muß darein, stellt es auf Kohlen und läßt es allgemach kochen, bis es eine Scharre hat.

Nro. 123. Scheiter-Beugchen.

Man schneidet Wecken zu Schnitten und die Schnitten wieder zu länglichen Stückchen; hernach stoßt man geschälte Mandeln klein, rührt sie mit Eier an, thut Zucker und Zimmt darein, macht in einer Casterolle oder Aufzugblech Schmalz heiß, legt die Stückchen Wecken kreuzweise ins heiße Schmalz auf einander, gießt das Gerührte darüber, gibt unten und oben Kohlen, läßt es schön gelb backen und strent Zucker und Zimmt darauf.

Nro. 124. Scheiter-Haufen.

Man schneidet 2 bis 3 Kreuzerwecken zu dünnen Schnitten, bestreicht ein Potageblech oder irdene Schüssel mit Butter, legt von den Schnitten darein und etwas Butterschnittchen darauf, dann wieder Wecken und Butter und so fort, bis alle Wecken darin sind; dann verrührt man 6 bis 8 Eier mit einem starken Schoppen Milch, thut Zucker darein, bis es süß genug ist, gießt es über die Schnitten, läßt es ein wenig weichnen, gießt, wenn es noch Brühe hat, diese ab und wieder darüber und backt es dann im Backofen. Man kann ihn so für sich oder zu gekochtem Obste geben.

Nro. 125. Schmarellen-Knöpfchen.

Man siedet 1½ Schoppen Milch in einem messingenen Pfännchen, rührt so viel fein Mehl darein, bis es dick genug ist, trocknet es dann mit einem Stückchen Butter, daß es sich von der Pfanne schält, thut es in ein Schüsselchen, ein wenig Zucker dazu und rührt 6 Eier daran. Dann macht man 3 Schoppen Milch siedend, legt von der Masse Knöpfchen darein, gibt unten und oben Kohlen, doch nicht zu viel. Wenn man sie nicht

in der Milchbrühe haben will, kocht man sie in der Fleischbrühe. Will man Mandeln darin haben, so wird ¼ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln mit dem Mehl vermengt in die Milch gerührt. Ehe man sie zu Tische gibt, bestreut man sie mit Zucker und Zimmt. Wenn man sie in der Fleischbrühe kocht, thut man etwas Salz, statt Zucker, darein.

Nro. 126. Schmarellen in der Milch aufgezogen.

Man macht hiezu von 1 Schoppen Milch, fein Mehl und einem Stückchen Butter den Taig wie oben, thut ihn in eine tiefe Schüssel, rührt nach und nach 6 Eier daran und ein wenig Salz dazu; thut hierauf Milch und ein Stückchen Zucker in eine Pfanne, nimmt den Taig auf ein hölzernes Brett, formirt längliche Knöpfchen oder Würstchen daraus und legt sie, wenn die Milch siedet, darein. Dann zerläßt man in einem Aufzugblech ein Stückchen Butter, fängt die Schmarellen mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie darein, stellt sie auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf. Wenn sie schön aufgezogen sind, bestreut man sie mit Zucker und gibt sie gleich zu Tische.

Nro. 127. Schnecken-Nudeln.

Man nimmt fein Mehl in eine Schüssel, rührt die Hälfte davon mit 2 Eßlöffel voll Bierhefe und etwas lauer Milch zu einem Vortaig an und läßt ihn bei der Wärme eine Stunde gehen; dann verklopft man 4 Eier, zerläßt ¼ Pfund Butter, thut sie nebst Salz an den gegangenen Taig, macht es mit dem übrigen Mehl vollends gut unter einander und läßt ihn wieder eine Stunde gehen; dann nimmt man ihn auf das Nudelbrett, wällt ihn leicht aus, schneidet mit dem Backrädchen Fingers breite Riemen daraus, bestreicht solche mit Butter und formirt Schnecken davon, bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Zucker, setzt die Schnecken darein, bestreicht sie oben auch mit Butter und streut Zucker darauf, läßt sie wieder eine Stunde gehen; dann backt man sie im Ofen bei schwacher Hitze, oder zieht sie unten und oben mit Kohlen langsam auf.

Man siedet Milch mit Zucker, Zimmt und Citro-

nenschale, zieht sie mit Eiergelb ab und gibt sie als Sauçe besonders zu Tische.

Nro. 128. Schokaten.

3 ganze Eier und 3 Eiergelb werden mit ½ Schoppen süßen Rahm in einem Hafen wohl verrührt, dann gestoßenen Zucker, Zimmt und der Saft von einer Citrone dazu gethan, dann werden 6 obere Tassen (Becher) mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, und in eine Pfanne mit siedendem Wasser gestellt, haben sie etwas angezogen, so werden sie zugedeckt und vollends fertig gekocht. Dann auf eine Platte gestürzt und eine Eiermilch oder Schodosauçe darüber gegossen: mit Letzterer kann man sie auch kalt geben.

Nro. 129. Schüssel-Gebackenes.

Man verklopft 7 große Eier recht gut, rührt sie dann mit 2 Hände voll Mutschelmehl und einer Hand voll gestoßenem Zucker ¼ Stunde lang, thut ¼ Pfund geschälte, gewürfelt geschnittene Mandeln, klein geschnittene Citronenschale und kalte, süße Milch dazu; bestreicht hierauf eine tiefe Schüssel mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl; legt dann ½ Pfund gewaschene, gut abgetrocknete Zibeben und Rosinen in der Schüssel herum, gießt vor dem Backofen das Gerührte darein und läßt es schön backen. Wenn es fertig ist, stürzt man es auf eine Platte und gibt eine Kirschensauçe darüber.

Nro. 130. Schweizerspeise.

Man verrührt 6 ganze Eier mit dem Saft von einer halben Citrone, macht 2 Schoppen süße Milch siedend, gießt die Eier langsam daran, läßt sie unter beständigem Rühren zusammengerinnen, thut sie in ein Tuch, bindet es zu und hängt es so lange auf, bis es recht abgelaufen ist. Alsdann stoßt man 4 Loth geschälte Mandeln recht fein, rührt ¼ Pfund Butter recht leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut die gestoßenen Mandeln, den abgelaufenen Käs, eine halbe am Zucker abgeriebene Citronenschale, nebst einem Eßlöffel voll Zucker, dazu; schlägt das Weiße von 6 Eiern

zu Schnee, rührt denselben auch darunter; bestreicht hierauf ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es in eine wohl verwahrte blecherne Form, die einen Deckel hat, der so passend ist, daß nirgends Wasser hineindringen kann, füllt die Masse darein, legt noch ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, macht den Deckel zu, umbindet es noch mit Bindfaden und siedet es eine Stunde in kochendem Wasser. Dann stürzt man es auf eine Platte und gibt eine Schodosauce dazu.

Nro. 131. Stachelbeer-Mus.

Man setzt so viele Beere, als man nöthig zu haben glaubt, mit etwas Wasser auf das Feuer, läßt sie aufkochen, schlägt sie sodann durch ein Haarsieb, nimmt hierauf im Verhältniß zu den Beeren Zucker, Butter, einige Eierdotter dazu, rührt alles gut durch einander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, und backt es im Ofen.

Nro. 132. Stachelbeer-Mus. 2te Art.

Man nimmt 1 Pfund Stachelbeere, die noch nicht ganz reif sind, thut sie in eine irdene Kachel, eine Hand voll Zucker dazu, einen passenden Deckel darauf und läßt sie so langsam auf Kohlen dämpfen; rührt sie aber fleißig um, daß sie nicht anhängen. Wenn sie ganz verkocht sind, thut man sie in eine Schüssel, wiegt sie und läßt sie kalt werden. Zu ½ Pfund gekochten Stachelbeeren läutert man ½ Pfund schönen Zucker mit einem Gläschen Wasser und Wein, bis er spinnt; hierauf schlägt man 6 Eierweiß zu Schnee, rührt einen Löffel voll Schnee und einen Löffel voll geläuterten Zucker an die Stachelbeere, und so fort, bis beides zu Ende ist; der Zucker muß aber warm gehalten werden, sonst geht er nicht aus der Pfanne. Die abgeriebene Schale von 1 Citrone und eine Handvoll geschälte, fein gestoßene Mandeln werden auch darein gerührt; dann füllt man die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht sie im Backofen schön auf. Wenn es fertig ist, wird es mit geschnittenen Mandeln besteckt.

Nro. 133. Stärke-Mus.

Man nimmt ein paar Kochlöffel voll feines Stärk-

mehl in ein messingenes Pfännchen, rührt es mit süßem Rahm glatt an, thut ½ Pfund gestoßene Mandeln, Zucker, etwas Rosenwasser, 3 bis 4 Eier und ein Stück frischen Butter dazu und rührt es auf dem Feuer, bis es kocht. Dann richtet man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Zinnplättchen an, gibt unten und oben Kohlen, daß es schön gelb wird und bestreut es mit Zucker. Dies Mus ist sehr nahrhaft.

Nro. 134. Straubeu, gesottene.

Man läßt einen gebrühten Taig durch das Straubeu-Trichterchen in siedende Milch laufen, thut sie hernach in siedendes Schmalz; wenn sie in die Höhe schwimmen, nimmt man sie heraus, daß sie aber ganz bleiben, legt sie in eine Schüssel, streut gewaschene und gut abgetrocknete Rosinen darauf; siedet dann wieder eine Straube, legt sie auf die Erste, streut wieder Rosinen darauf und fährt so fort, bis der Taig zu Ende ist. Dann verklopft man einige Eier und gießt sie darüber. Hierauf macht man Schmalz heiß, legt die Straubeu auf einander hinein, gibt unten und oben Kohlen und wenn sie schön gelb sind, streut man Zucker und Zimmt darauf oder gibt eine beliebige süße Sauce darüber.

Nro. 135. Trauben-Mus.

Man zopft die Traubenbeere ob, stoßt sie mit geröstetem Brode, treibt sie durch ein Haarsieb, kocht sie mit Wein, Zucker, Zimmt, Citronen- und Orangenschalen zu einem dicklichen Brei und garnirt die Asiette, wenn es angerichtet ist, mit beliebigem kleinem Gebackenen.

Nro. 136. Weckenbrei, aufgezogener.

Man reibt die Rinde von einem Wecken ab, schneidet das Innere zu kleinen Schnittchen und brüht sie mit siedender Milch an; wenn sie kalt sind, rührt man 6 Eier, 1 Schoppen Milch, Zucker und etwas Rosenwasser daran, bestreicht eine Kachel mit Butter, gießt das Angerührte darein, stellt es auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht es schön gelb auf.

Nro. 137. Wecken, gefüllte, mit Mandeln.

Man schneidet ein paar Kreuzerwecken zu dünnen

Schnitten, stoßt dann ¼ Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser klein, rührt sie mit 3 bis 4 Eiern, ein wenig in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken und Zucker an, bestreicht jede Schnitte auf einer Seite damit und legt dann allemal 2 Schnitten, wie sie abgeschnitten worden sind, wieder auf einander, besteckt sie mit ein paar dünnen Hölzchen, daß sie beisammen bleiben; verkleppert einige Eier, kehrt die Wecken darin um und backt sie im Schmalz. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder gibt sie mit einer Milchsauce zu Tische.

Nro. 138. Wecken, gefüllte, mit Rosinen und Zibeben.

Man kocht Aepfel, thut Rosinen und Zibeben, Zucker, Zimmt, geschnittene Mandeln, Citronat und Citronenschale dazu, dann schneidet man Weckenschnitten und füllt sie, wie oben bemerkt, kehrt sie in verrührten Eiern um, läßt sie ein wenig darin anziehen und backt sie dann im Schmalz. Man macht eine Hägen- oder Weinsauce dazu, und läßt sie darin aufkochen. Von Quitten kann man sie auf die gleiche Art machen.

Nro. 139. Weckenmokken in einer Weinsauce.

Von 2 bis 3 Wecken schneidet man die Rinde ab und dann das Weiche zu 4eckigten Stückchen, gießt kalte Milch darüber, gießt solche aber gleich wieder ab, bestreut die Stückchen mit Zucker und Zimmt, verklopft einige Eier, kehrt solche darin um und backt sie im Schmalz. Dann macht man eine Weinsauce dazu, richtet sie darüber an und gibt sie zu Tische.

Nro. 140. Weckenmus, aufgezogenes.

Man schneidet einen Kreuzerwecken zu dünnen Scheibchen, brüht sie mit so viel siedender Milch, als sie anschlucken, ab, und läßt sie dann zugedeckt stehen. Hierauf rührt man ¼ Pfund Butter schön weiß, thut eine Handvoll geschälte, zart gestoßene Mandeln darein und wenn diese gut aufgerührt sind, zerdrückt man den angebrühten Wecken so zart als nur möglich und rührt

ihn dann eine Zeit lang mit dem Butter, schlägt hernach 6 bis 8 Eier, welche zuvor in warmem Wasser gelegen, nach und nach daran, thut Zucker, Zimmt und klein geschnittene Citronenschale dazu und füllt die Masse, wenn alles gut durch einander gerührt ist, in ein mit Butter bestrichenes Potageblech und zieht sie langsam auf.

Oder weicht geriebene Semmel in Rahm, rührt ¼ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker, eben so viel Butter und 4 Eierdotter dazu und setzt das Rühren eine Stunde fort. Nun setzt man so viel eingeweichte Semmel dazu, bis es dick genug ist und zuletzt ganz fein geschnittene Citronenschale. Dann füllt man es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es im Ofen oder auf Kohlen auf.

Man kann aber auch die Semmelkrumen in Wasser einweichen, sie wieder fest ausdrücken und mit den Händen zerreiben; dann ¼ Pfund Butter leicht rühren, 3 Eier, 3 Eierdotter, klein geschnittene Citronenschale, Zucker und zuletzt die Semmel dazu thun, und wenn Alles gut mit einander gerührt ist, einfüllen und backen.

Nro. 141. Wecken-Törtchen mit Sauce.

Ein Kreuzerwecken wird recht gut gedörrt, zart gestoßen, mit 4 ganzen Eiern, 4 Eierdottern und ¼ Pfund Zucker wohl gerührt; dann thut man 2 Loth klein geschnittenen Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale und ½ Loth gestoßenen Zimmt dazu; reibt die Schale von 1 Citrone auf dem Reibeisen ab und thut es nebst dem von 4 Eierweiß geschlagenen Schnee zuletzt darein; füllt es in mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen und backt sie im Backofen. Hernach stürzt man sie auf eine Platte und gibt eine Hägen- oder Kirschensauce darüber. Man kann die Törtchen auch mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln bestecken, Zibeben und Rosinen in Wein mit etwas Zucker und Zimmt aufkochen und über die Törtchen gießen.

Nro. 142. Wein-Brei.

Man röstet einen Teller voll geriebenes Brod in ¼ Pfund Butter und einer Handvoll gestoßenem Zucker

schön gelb, löscht es dann mit 1 Maas Wein ab, thut etwas Zimmt, Nelken, fein geschnittene Citronenschale und ein Stück ganzen Zucker darein und läßt es ziemlich lange kochen. Wenn der Brei auf der Platte ist, wird Zuckerbrod darauf gelegt.

Nro 143. Wein-Mus.

Man röstet 4 Löffel voll Mehl und ein wenig Mutschelmehl im Schmalz schön gelb, dann gießt man Wein und Wasser daran und läßt es kochen. Nun verrührt man einige Eier mit etwas Wein, rührt es nach und nach an das Mus, thut Zucker, bis es süß genug ist, dazu, auch eine Messerspitze voll Saffran und kocht es in einer Stollkachel vollends aus.

Nro 144. Wein-Mus. 2te Art.

Man bäht Semmelschnitten schön gelb, legt sie über Nacht in guten weißen Wein; dann treibt man sie durch einen Seiher und röstet sie im Schmalz; indeß verklopft man 4 Eier mit Zucker und Wein, gießt es an das geröstete Brod und läßt es unter beständigem Rühren aufsieden; dann thut man es in ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt unten und oben Kohlen und läßt es schön gelb werden.

Nro. 145. Wiener-Mus.

Man rührt 12 Loth Butter schön weiß, thut 12 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln und 1 Löffel voll Stärkmehl dazu; wenn dies gut verrührt ist, schlägt man nach und nach 6 Eier daran, thut eine Handvoll gewaschene Rosinen, Zucker und Zimmt darein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt unten und oben Kohlen und läßt es schön aufziehen.

Nro. 146. Wienertörtchen in einer Citronensauce.

¼ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann ¼ Pfund abgezogene Mandeln mit Eierweiß fein gestoßen. ¼ Pfund Mutschelmehl, 6 Eier, klein gewiegte Citronenschale, Zucker und Zimmt nach und nach darein gerührt und zuletzt der von 6 Eierweiß geschlagene Schnee leicht darunter gemengt, in mit Butter bestrichene und

mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen gefüllt, schön gebacken, dann auf eine Platte gethan und eine Citronensauce darüber angerichtet. Will man die Törtchen trocken geben, so thut man vor dem Einfüllen in die Mitte etwas eingemachte Himbeere oder dergl.

Nro. 147. Zibeben-Mus.

¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund gewaschene Rosinen und Zibeben schneidet man klein, nimmt ¼ Pfund Butter in eine Kachel, röstet 2 Kochlöffel voll Mutschelmehl schön gelb darin und löscht es mit einer halb Maas guten Wein ab, thut das Geschnittene darein, Citronenschale, Zimmt, Gewürznelken und etwas Muskatnuß dazu, auch Zucker, bis es süß genug ist; dann läßt man es dicklich kochen.

Nro. 148. Zimmtmus, aufgezogenes.

Man rührt ¼ Pfund Butter weiß, thut eine gute Hand voll mit Zimmtwasser fein gestoßene Mandeln, Zucker, bis es süß genug ist, und nach und nach 6 bis 7 Eier dazu; dann rührt man ½ Loth gestoßenen Zimmt und die in Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Brosamen von 1 Kreuzerwecken darein, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es schön auf.

Nro. 149. Zimmt-Mus. 2te Art.

Man schneidet die Rinde von Weißbrod, ohne Krumme daran zu lassen, reibt sie auf dem Reibeisen, thut 5 Loth gestoßenen Zimmt, 6 ganze Eier, 9 Eierdotter, auch Zucker dazu, und rührt diese Masse eine Stunde lang. Man kann auch etwas Orangenblüthenwasser und ein wenig Gummi-Tragant darein thun, sie fällt dann nicht so leicht zusammen. Man füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und backt es im Ofen oder zieht es mit Kohlen auf.

Nro. 150. Zucker-Brei.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl im Schmalz schön gelb, verklopft dann 10 Eierdotter mit süßem Rahm, Zucker, Zimmt und Rosenwasser recht wohl, rührt es an das Mehl, gießt es in eine messingene Pfanne

und läßt es unter beständigem Rühren kochen; dann gießt man es auf eine Platte und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Nro. 151. Zucker-Mus.

Man reibt eine Citrone am Zucker ab, kocht das Mark von der Citrone in einem Schoppen guten alten Wein und thut so viel Zucker darein, bis es süß genug ist, gießt es durch einen Suppenseiher und weicht 10 große Zuckerbrod darein; rührt 3 Eiergelb und die abgeriebene Citronenschale daran, schlägt das Eierweiß zu Schnee, mengt ihn leicht darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Zinn, stellt es auf einen Hafen mit siedendem Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht es schön auf.

Nro. 152. Zucker-Nudeln.

Man macht zart geschnittene Nudeln, wie gewöhnlich, siedet sie im Salzwasser und flößt sie dann mit kaltem Wasser ab. Hierauf bestreicht man ein Blech oder eine Casserolle mit Butter, legt die Nudeln darein, streut Zucker darauf, gießt etwas süßen Rahm daran, belegt es mit kleinen Schnittchen Butter, stellt es auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, oben müssen aber die Kohlen stärker seyn als unten, damit es schön gelb wird.

Nro. 153. Zwetschgen-Mus.

Man steint die Zwetschgen aus, wascht sie und kocht sie mit ein wenig Wasser ganz weich; dann verrührt man sie gut, thut etwas Zimmt und ein paar Nelken darein, richtet es dann auf eine Platte an, röstet geriebenes Brod im Butter oder Schmalz schön gelb und schmälzt es dick damit. Man gibt Erdbirnen in der Schale, gebackene Schnitten, Bettelmann oder dergl. dazu.

Nro. 154. Zwetschgen-Mus. 2te Art.

Man steint die Zwetschgen aus, kocht sie im Wein und treibt sie dann durch einen Seiher, röstet hierauf ein paar Kochlöffel voll Mehl im Schmalz schön gelb, rührt die Zwetschgen daran, thut Zucker, Zimmt, ein paar Nelken und klein geschnittene Citronenschalen dazu,

gießt, wenn es zu dick ist, noch etwas Wein zu und läßt es kochen. Man kann es so, oder mit einem beliebigen Beigericht geben

Süße und gesalzene Puddings.

Nro. 1. Aepfel-Pudding.

Man rührt ¼ Pfund Butter mit 6 Eierdottern über dem Feuer so lange, bis es dick wird und Blasen wirft, dann thut man es in eine Schüssel, rührt 14 Loth geriebene Semmel, 2 Obertassen voll dickes Aepfelmus, 4 Loth Zucker, klein gewiegte Citronenschale, Zimmt und 2 Loth Rosinen darein, und wenn alles gut durch einander gerührt ist, füllt man es in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet diese fest zu, doch ein paar Finger hoch ob der Masse und kocht sie eine Stunde lang in siedendem Wasser. Dann stürzt man ihn auf eine Platte und gibt ihn mit einer Weinsauce zu Tische.

Man kann aber auch ¼ Pfund Butter weiß rühren, 6 ganze Eier daran thun und wenn es mit diesen ganz schaumleicht gerührt ist, gutes dick gekochtes Aepfelmus, in Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrödchen, Zucker, Zimmt und fein gewiegte Citronenschale damit vermischen, in einen mit Butter bestrichenen Model füllen und 2 Stunden lang in siedendem Wasser kochen.

Nro. 2. Braun-Brod-Pudding.

Man vermischt ½ Pfund altgebackenes, geriebenes Braunbrod mit ½ Pfund gebacktem Nierenfett, oder ½ Pfund gerührtem Butter und ½ Pfund kleinen Rosinen, Zucker und Muskatnuß, rührt 6 Eier, 1 Löffel voll Arack oder Kirschengeist und Rahm daran, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model und kocht ihn 1 bis 2 Stun-

den in siedendem Wasser. Man gibt eine beliebige süße Sauce dazu.

Nro. 3. Brieschen-Pudding.

¾ Pfund Butter werden leicht gerührt, dann wird das Weiche von 3 Kreuzerwecken, welches zuvor im Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt werden muß, nebst 7 Eiern, Salz und Muskatnuß dazu gethan und noch eine Zeitlang mitgerührt; ein zuvor in Salzwasser verwälltes Brieschen wird klein gewürfelt geschnitten, darunter gerührt, in einen mit Butter bestrichenen Puddingmodel gefüllt und wie gewöhnlich gesotten. Man kann eine Buttersauce dazu geben.

Nro. 4. Brieschen-Pudding in einer Buttersauce.

2 obere Tassen voll getrocknetes Mutschelmehl wird mit einem Trinkglas süßer Milch angebrüht. Wenn es erkaltet ist, wird das Gelbe von 6 Eiern nebst ein wenig Muskatnuß und Salz darein gerührt; 1 Brieschen und 2 Euterchen, welche zuvor verwällt und mit etwas Peterling grob gehackt worden, auch darein, und zuletzt den von 6 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu gethan; nun wird es in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Kapsel gefüllt und 1 Stunde lang in siedendem Wasser gesotten. Es wird eine gute Buttersauce dazu gemacht, mit Eigelb abgezogen und über den auf eine tiefe Platte gestürzten Pudding angerichtet.

Nro. 5. Brieschen-Pudding in einer Morchelsauce.

Für 8 bis 10 Personen werden 3 Brieschen und 2 Euterchen im Salzwasser verwällt, dann in kaltes Wasser gelegt, gereinigt, die Brieschen zu Rädchen und die Euterchen länglich fein geschnitten. Hierauf zerläßt man ein ziemlich großes Stück Butter in einer Kachel, dämpft das Geschnittene, nebst ein wenig klein gehacktem Peterling, darin, thut eine Messerspitze voll Mehl, etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß und zuletzt den Saft von 1 Citrone dazu und stellt es dann zum Erkalten weg. Alsdann schneidet man das Innere von 4 Kreuzerwecken zu dünnen Scheibchen, brüht diese mit ½ Schoppen

siedender Milch an und deckt sie zu. Hierauf rührt man ¼ Pfund Butter leicht, thut 8 ganze Eier, 8 Eierdotter, dann die Wecken, Salz und Muskatnuß daran und wenn es recht leicht mit einander gerührt ist, das Gedämpfte darunter. Bestreicht alsdann eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Milchbrod, füllt die Masse darein, bindet es zu und läßt es 2 Stunden lang in siedendem Salzwasser kochen. Ehe man anrichtet, hängt man ihn zum Ablaufen in einen Seiher. Zur Sauce läßt man einen Kochlöffel voll fein Mehl in einem Stück Butter anziehen, dämpft fein gehackten Peterling darin, gießt gute Fleischbrühe daran, so daß es eine dickliche Sauce gibt; thut eine Hand voll geschnittene Morcheln, nebst Muskatnuß dazu und läßt es kochen; dann verrührt man 4 Eierdotter mit Citronensaft recht gut und zieht, wenn der Pudding auf der Platte ist, die Sauce damit ab und richtet sie darüber an.

Nro. 6. Brod-Pudding.

12 Loth gedörrtes Brod wird gestoßen und gesiebt, dann thut man 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, die Schale von ½ Citrone klein geschnitten, 2 Loth gestoßenen Zimmt und 1 Quint Nelken dazu und feuchtet es mit Wein an; alsdann rührt man 12 Loth gestoßenen Zucker mit 8 Eigelb ¾ Stunde lang, nimmt dann das Angefeuchtete und zuletzt den von 8 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu, füllt es in einen dick mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und läßt es eine Stunde lang sieden. Man kann auch 4 Loth Brod weniger und dafür 4 Loth abgeriebene, gewiegte Mandeln dazu nehmen. Man gibt Kirschen-, Hägen- oder sonst beliebige Sauce dazu.

Nro. 7. Englischer Pudding.

Zu 8 Personen reibt man von 3 Kreuzerwecken die Rinde auf dem Reibeisen ab, schneidet das Innere zu dünnen Suppenschnittchen, gießt ½ Schoppen siedende Milch darüber, nur daß die Schnitten überall angefeuchtet werden, deckt sie dann zu und läßt sie stehen. Hierauf rührt man ¼ Pfund Butter leicht, thut 6 Eier, eine Hand voll geschälte und zartgestoßene Mandeln, nebst

den angebrühten Wecken, daran und rührt die Masse eine gute Viertelstunde. Wenn sie leicht gerührt ist, wird noch eine Messerspitze voll Muskatblüthe, 4 Loth gestoßener Zucker, die klein geschnittene Schale von ½ Citrone, 4 Loth gewaschene, kleine und große Rosinen darein gethan. Alsdann bestreicht man eine Serviette eines Tellers groß mit Butter, bestreut es mit klein geschnittenem Citronat, füllt die Masse darein, läßt es 2 Fingers breit leer, bindet es zu und kocht es 1 Stunde in siedendem Wasser. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Platte gethan und eine Hägen-, Kirschen- oder sonst beliebige Sauce dazu gegeben.

Anmerkung. Wenn man eine Kapsel oder Puddingmodel hat, so ist es besser, man füllt sie darein, als in eine Serviette, weil sie kräftiger bleibt. Die Köche ziehen indeß die Puddings in der Serviette gekocht vor, weil diese, ganz unter das Wasser getaucht, besser werden, als die in den Formen gekochten, die nicht ganz unter das Wasser gebracht werden können. Zum Kochen werden in der Regel 1½ bis 2 Stunden erfordert. Wenn die Puddings völlig gar- und durchgekocht sind, sind sie eine sehr nahrhafte Speise, ungar aber ungesund.

Nro. 8. Englischer Pudding von ächter Art.

½ Pfund Schmalz wird leicht gerührt, dann schlägt man 8 Eier daran, thut ½ Pfund geschälte und grobgestoßene Mandeln, ein knappes ½ Pf. Zucker, ½ Pf. Semmelmehl, für 3 Kreuzer Cubeben, für 3 Kreuzer Cardemomen, 2 Loth Zimmt, für 6 Kreuzer Muskatblüthe, 2 Kreuzerwecken, wovon die Rinde abgerieben, das Innere zu feinen Schnittchen geschnitten und mit siedender Milch angefeuchtet worden ist, 2 Loth Citronat, ½ Pfund Rosinen und ½ Pfund Zibeben unter die Masse, auch wird von einer Citrone das Gelbe abgerieben und dazu gethan; wenn Alles recht gut verrührt ist, bestreicht man eine Serviette mit Butter, bestreut sie mit klein geschnittenem Citronat und füllt die Masse darein, bindet es gut zu, hängt es in einen Hafen mit siedendem Wasser und läßt es eine halbe Stunde lang sieden; dann richtet man ihn auf eine Platte an und gibt eine Schodo- oder eine andere Weinsauce dazu.

Nro. 9. Pudding, à l'anglaise (engliſcher).

½ Pfund Butter wird recht leicht gerührt, 4 Milchbrode in Milch eingeweicht und feſt ausgedrückt, ⅛ Pfund Zibeben und ⅛ Pfund Roſinen, nebſt klein geſchnittenem Citronat, Pomeranzen- und Citronenſchalen darein gethan und mit 10 Eiergelb noch eine Zeit lang gut gerührt; dann thut man etwas geſtoßenen Zimmt, einige Gewürznelken und Zucker, bis es ſüß genug iſt, darein, ſchlägt das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee und mengt ihn darunter. Füllt die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene Puddingsform und ſiedet ſie wie gewöhnlich. Wenn der Pudding geſotten iſt, wird er auf die Platte geſtürzt, ein weißes Blatt Papier nach der Form geſchnitten, dieſes auf den Pudding gelegt und ein halber Schoppen Arack darauf gegoſſen; wenn man es zu Tiſche trägt, wird das Papier angezündet und brennend zu Tiſche gegeben. Es wird Weinſauce à l'anglaise oder Chau d'eau beſonders dazu ſervirt.

Nro. 10. Erdbirnen-Pudding, geſalzener.

12 Loth Butter werden weiß gerührt, dann 6 bis 7 Eier mit einem Teller voll geriebenen Erdbirnen nach und nach daran gerührt und zuletzt etwas ſauren Rahm, Salz und Muskatnuß dazu. Dann wird es in einen mit Butter beſtrichenen Model gefüllt und wie gewöhnlich geſotten. Es wird eine gute Butterſauce dazu gemacht. Man kann auch Brieschen, junge Hühner oder Kalbfleiſch dazu geben.

Nro. 11. Erdbirnen-Pudding. 2te Art.

6 Kreuzerwecken werden in Waſſer eingeweicht, dann rührt man 12 Loth Butter ſchön weiß, drückt die Wecken, wenn ſie weich ſind, gut aus, thut ſie an die Butter, rührt nach und nach 10 Eier daran, dann ¾ Pfund geriebene Erdbirnen, nebſt etwas klein gehacktem Zwiebel und Peterling, Salz und Muskatnuß dazu, füllt die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene Serviette, ſiedet ſie im Salzwaſſer eine Stunde lang und gibt dann eine Butterſauce dazu.

Nro. 12. Erdbirnen-Pudding, geschmälzter.

Man rührt ein starkes ¼ Pfund Butter schön weiß, thut 2 Milchbrode, die zuvor abgerieben, dann in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt worden sind, darein, rührt hierauf 1 Pfund geriebene Erdbirnen Löffel voll weise daran, thut zu jedem Löffel voll Erdbirnen ein Eigelb, und so fort, bis 8 Eier dabei sind; das Weiße schlägt man zu Schnee und thut es zuletzt mit etwas Salz und Muskatnuß hinein; wenn es recht leicht gerührt ist, wird es in eine mit Butter bestrichene Serviette gefüllt, läßt es einen Finger hoch leer und bindet es zu. Hierauf siedet man es im Salzwasser eine Stunde lang, stürzt es dann auf eine Platte und schmälzt es mit Zwiebeln und Brodbrosamen. Man gibt Kalbsbraten dazu.

Nro. 13. Erdbirnen-Pudding, süßer.

12 Loth Butter werden leicht gerührt, dann wird ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln mit der Butter leicht aufgerührt; 10 Eigelb nach und nach darein gerührt und zu jedem Ei einen starken Eßlöffel voll geriebene Erdbirnen, die aber erst kalt gerieben werden dürfen, weil sie sonst nicht fein werden. Die Schale von einer Citrone wird auch gerieben und nebst so viel gestoßenem Zucker, daß es süß genug ist, darein gethan. Das Weiße von den 10 Eiern wird zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Bei diesem Pudding ist das Rühren eine Hauptsache. Man füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen Puddingmodel und siedet ihn eine Stunde lang. Man gibt eine Schodo- oder Citronensauce dazu.

Nro. 14. Fisch-Pudding.

Zu 7 bis 8 Personen reibt man 3 Milchbrode ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnittchen, macht ¼ Pfund Butter mit ¼ Schoppen Milch warm, gießt solches über das Milchbrod, deckt es zu und läßt es sieden. Dann nimmt man Forellen, Hechte, Karpfen oder was man sonst für übrig gebliebene, gesottene oder gebratene Fische hat, reinigt sie von den Gräthen, nimmt 4 Loth geputzte Sardellen, einen Zwiebel, etwas Peter-

ling, Basilikum, Citronenschale, 4 Loth Ochsenmark oder 4 Loth geschnittenen, in der Milch gesottenen grünen Speck und etwas Kapern, und hackt dies alles zusammen, aber nicht zu fein. Hierauf wird das eingeweichte Milchbrod mit 6 Eiergelb angerührt, das Gehackte, Salz und Muskatnuß dazu gethan und zuletzt der von 4 Eierweiß geschlagene Schnee schnell darein gerührt, in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Milchbrod bestreute Serviette gefüllt und im Salzwasser 1 ½ Stunde lang gekocht. Man kann eine Citronen- oder Sardellensauce dazu geben. Hat man keinen übrig gebliebenen Fisch, so wird ein pfündiger Hecht oder Forelle dazu gebraten.

Nro. 15. Fleisch-Pudding.

¼ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann das von 4 Wecken in Milch eingeweichte Innere fest ausgedrückt und nebst 9 Eiergelb darein gerührt; übrig gelassener Nachtbraten, Zwiebel und Peterling fein gehackt, mit Salz, Muskatnuß, Schnittlauch und geschnittenen Morcheln dazu gethan, das Weiße von 9 Eiern zu Schnee geschlagen und zuletzt darein gerührt; dann die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelnehl bestreute Serviette gefüllt und, aber nicht zu nahe an der Masse, damit sie Luft zum Aufgeben hat, zugebunden. Hängt ihn hierauf in einen Topf mit kochendem Salzwasser und ein wenig Milch, oder halb Wasser und halb Fleischbrühe, und siedet ihn 2 Stunden lang. Wenn er fertig ist, wird er auf eine tiefe Gemüßplatte gelegt, das Wasser rein abgegossen und eine Butter oder Morchelnsauce dazu gegeben.

Nro. 16. Französischer Pudding.

Man thut ⅛ Pfund feines Mehl, 4 Eier, 8 Loth Zucker und 4 Tassen voll des besten Rahms in eine Pfanne, setzt sie auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis der Taig recht dick ist; man muß aber wohl Acht geben, daß er nicht anbrennt. Dann nimmt man ihn vom Feuer, thut 2 Loth prälinirte Orangenblüthe, 2 Loth fein gehacktes Zuccat, 6 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird,

dazu; ferner 1 Pfund fein gehacktes Ochsennierenfett, eine Hand voll Zibeben, etwas weniger Rosinen und 12 schöne, trockene, halb durchschnittene Feigen. Nachdem dies alles wohl durch einander gemengt worden ist, wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und eine gute Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen gebacken; nachher sogleich aus der Form heraus auf eine Platte gethan und mit einer beliebigen Sauce zu Tische gegeben.

Nro. 17. Gebackener Pudding.

Man schneidet 3 bis 4 Kreuzerwecken groß gewürfelt, thut sie in eine Schüssel, 8 Loth Zibeben, 8 Loth Rosinen, das von einer Citrone am Zucker abgeriebene Gelbe und 4 Loth länglich geschnittenen Citronat dazu, mengt es gut unter einander, macht ¼ Pfund Butter mit ½ Schoppen Milch siedend und gießt es über die Wecken, so daß sie durchaus angefeuchtet werden. Hierauf verklopft man 7 bis 8 Eier recht wohl und rührt die Weckenmasse langsam damit an. Ist es nicht süß genug, so wird noch etwas Zucker daran gethan. Es darf aber nur so lang gerührt werden, bis die Eier darin sind, denn die Wecken müssen ganz bleiben. Die Masse wird in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt und schnell gebacken. Man kann jede beliebige Weinsauce dazu geben.

Nro. 18. Gebrühter Pudding.

Ein Schoppen süße Milch wird in eine Casserolle gethan und so viel fein Mehl darein gerührt, als man zu einem gebrühten Taig nöthig hat; dann wird es über dem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse vom Casserolle ablöst, thut sie dann auf eine Platte und läßt sie kalt werden. Hierauf werden 12 Loth Butter recht leicht gerührt, ¼ Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen und mit der Butter aufgerührt; dann 2 Citronen am Zucker abgerieben und das Abgeriebene nebst dem Saft in die Masse gethan; 8 Eigelb werden mit dem gebrühten Taig nach und nach darein gerührt und Zucker, bis es süß genug ist, daran gethan. Das Weiße von den 8 Eiern wird zu Schnee geschlagen und zuletzt, wenn

alles gut verrührt ist, leicht darein gemengt; alsdann in eine mit Butter bestrichene Puddingkapsel gefüllt, fest zugebunden und eine halbe Stunde gesotten. Es wird eine Vanille-, Chocolade- oder Johannisbeersauce dazu gegeben.

Nro. 19. Gebrühter Pudding. 2te Art.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund fein Mehl, ¼ Pfund Zucker, woran man, ehe man ihn stoßt, 2 Citronen abreibt, werden zusammen in eine Pfanne genommen und mit einem Schoppen Milch glatt angerührt, auf das Feuer gesetzt und so lange unter beständigem Rühren gekocht, bis sich der Taig von der Pfanne losschält; alsdann thut man ihn in eine Schüssel und läßt ihn erkalten; hierauf werden 10 Eiergelb daran und das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und nebst dem Saft von 2 Citronen in die Masse gerührt, dann in eine mit Butter bestrichene Kapsel gefüllt, eine Stunde lang in siedenden Wasser gesotten und dann eine beliebige süße Sauce dazu gegeben.

Nro. 20. Gries-Pudding.

Von ½ Maas Milch und Griesmehl wird ein dicker Brei gekocht; dann rührt man ½ Pfund Butter leicht, thut nach und nach den erkalteten Brei dazu, verrührt ihn mit 12 Eiergelb, gestoßenem Zucker und der fein gewiegten Schale von ½ Citrone recht gut, schlägt die 12 Eierweiß zu Schnee, rührt sie darein, füllt die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Kapsel und siedet es im Wasser; es muß wenigstens 2 Stunden kochen. Man kann eine beliebige süße Sauce dazu geben.

Nro. 21. Haasen-Pudding.

Man nimmt einen Theil rohe Haasen, eben so viel in Milch eingeweichtes Brod und einen Theil Butter, hackt das Fleisch klein, stoßt es dann mit dem Brod und Butter im Mörser, thut 2 bis 3 Eier, Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu und mengt es recht gut durch einander; auch kann man den Schnee von 3 Eierweiß darein thun; man füllt es in eine beliebige Form und siedet es kurz vor dem Anrichten in der Fleischbrühe.

Man macht es mit den Haasenbeinern, wie bei dem Salmi von Lerchen, doch kann man den Wein weglassen.

Von Kalbfleisch macht man den Pudding eben so, nur gibt man eine Krebssauçe dazu.

Nro. 22. Krebs-Pudding.

3 Kreuzerwecken werden gewürfelt geschnitten und mit Milch angefeuchtet; dann rührt man $^3/_8$ Pfund Butter recht leicht, thut die Wecken, 10 Eier, Salz und Muskatnuß dazu und rührt es noch eine Zeit lang mit einander. Hierauf bestreicht man eine Kapsel mit Krebsbutter, bestreut sie mit Mutschelmehl und füllt etwas von der gerührten Masse darein, belegt dies mit besonders hiezu verfertigten Krebsragout mit Brieschen, dann wieder Masse, dann Ragout und so fort, bis alles zu Ende ist, thut den Deckel darauf und siedet es wie gewöhnlich. Man kann die Sauçe von dem Ragout dazu geben oder wenn man dies kurz eingekocht hat, eine Butterſauçe mit Morcheln, Peterling und der durchgeseihten Krebsbrühe verfertigen. Wenn der Pudding auf der Platte ist, wird er mit den Krebsschwänzen geziert und die Sauçe darüber angerichtet.

Nro. 23. Krebs-Pudding. 2te Art.

Von 50 Stück Krebsen und $^1/_4$ Pfund Butter macht man Krebsbutter, wie gewöhnlich, und nimmt alsdann die Hälfte von demselben in eine Schüssel, rührt ihn recht leicht, thut die klein gezopfte Brosamen von 2 Kreuzerwecken und nach und nach 9 bis 10 Eier daran; wenn dies recht gut gerührt ist, eine Hand voll verwällte, klein geschnittene Morcheln, die Hälfte der Krebsschwänze, Schnittlauch, Salz und Muskatnuß dazu; bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt die Masse darein, bindet es locker zu, thut es in eine Pfanne oder in einen Hafen voll gesalzenem siedendem Wasser und läßt es eine starke $^1/_2$ Stunde wohl zugedeckt sieden; dann nimmt man es behutsam heraus, legt es ganz oder in Schnitten geschnitten auf eine Platte, streut die übrigen Krebsschwänze und Morcheln darauf, gießt die Krebsbrühe darüber und läßt es auf Kohlen anziehen; ehe man ihn zu Tische gibt, verrührt man einige Eierdotter mit einem Eßlöf-

fel voll sauren Rahm, zieht die Sauce damit ab und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Nro. 24. Macronen-Pudding.

10 Loth Macronen werden in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, mit 8 Eiergelb und 8 Loth gestoßenem Zucker leicht gerührt, dann die 8 Eierweiß zu Schnee geschlagen, darein gerührt, in eine mit Butter bestrichene Kapsel gefüllt und 1 Stunde lang gesotten; dann thut man ihn auf eine Platte und gibt eine beliebige süße Sauce dazu.

Nro. 25. Mandeln-Pudding.

½ Pfund Milchbrod wird in Milch eingeweicht, dann ¼ Pfund Mandeln geschält und gestoßen; wenn sie beinahe ganz fein sind, drückt man das Milchbrod fest aus und stoßt es noch einige Zeit mit den Mandeln. Hernach thut man es in eine Schüssel, rührt nach und nach 8 Eierdotter, 6 Loth mit etwas Vanille gestoßenen Zucker, eine Tasse süßen Rahm und zuletzt den von 3 Eierweiß geschlagenen Schnee daran, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Milchbrod bestreuten Model und läßt ihn eine Stunde lang in siedendem Wasser kochen. Dann stürzt man ihn auf eine Platte und gibt ihn mit einer beliebigen Weinsauce zu Tische.

Nro. 26. Mark-Pudding.

Man schneidet die Brosamen von einem Wecken, gießt ½ Schoppen siedenden Rahm daran, schneidet 1 Pfund Ochsenmark sehr fein, verrührt 4 Eier wohl mit einem Gläschen Branntwein, mischt alles gut durch einander, nebst Zucker und Muskatnuß. Man füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und kocht oder backt ihn. In ¾ Stunden ist er fertig. Man gibt eine Buttersauce mit Wein dazu.

Nro. 27. Mehl-Pudding.

6 Loth Butter läßt man zergehen, thut 6 Loth Mehl darein und läßt es so lange anziehen, bis es schäumt,

löscht es dann mit einem Schoppen Milch ab und rührt es immer auf dem Feuer, bis es ganz dick ist; hierauf wird es in eine Schüssel gethan und so lange gerührt, bis es kalt ist; thut alsdann das Gelbe von 1 Citrone klein gewiegt, 8 Eiergelb, 6 Loth gestoßenen Zucker nach und nach und zuletzt den von 8 Eierweiß geschlagenen Schnee daran, füllt es in eine mit Butter bestrichene Kapsel und läßt es ungefähr 2 Stunden sieden. Man macht eine süße, weiße Wein-, oder auch eine Kirschen- oder Hägensauce dazu.

So kann auch ein Auflauf gemacht werden.

Nro. 28. Milch-Pudding.

Man kocht 1 Maas Milch mit einem Stückchen Vanille recht wohl, nimmt es dann vom Feuer, gießt es durch ein Haarsieb oder reines Tuch und läßt es abkühlen; dann nimmt man 1 Pfund Bisquit, bricht es in der Mitte entzwei, belegt die mit Butter bestrichene Puddingsform recht ordentlich, eines auf das andere, damit, streut Zucker darauf, verrührt 8 Eier gut, gießt die Milch daran und dann über das Eingefüllte, kocht es in siedendem Wasser 2 Stunden lang, stürzt es sodann auf eine Platte, macht eine beliebige süße Sauce dazu und gibt ihn kalt zu Tische.

Nro. 29. Neun Loth-Pudding.

Man nimmt 9 Loth frischen Butter in eine messingene Pfanne, läßt ihn ganz zergehen, doch nicht zu heiß werden, rührt 9 Loth feines Mehl darein und rührt es über dem Feuer recht schaumig; alsdann gießt man einen Schoppen laue Milch unter beständigem Rühren darein, läßt es so lange über dem Feuer kochen, bis sich die Masse von der Pfanne losschält, thut es in eine Schüssel und läßt es ganz erkalten. Indeß rührt man 9 Loth gestoßenen Zucker, 9 Loth geschälte und geriebene Mandeln mit 9 Eiergelb $^1/_2$ Stunde; nun wird die gekochte Masse darein gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale und zuletzt der Schnee von 9 Eierweiß dazu gethan; füllt sie in einen recht stark mit Butter bestrichenen Model und siedet sie in einem Wassertopf eine Stunde. Wenn er fertig ist, gibt man ihn mit einer Vanillesauce zu Tische.

Nro. 30. Neun Loth-Pudding, andere Art.

9 Loth Butter werden leicht gerührt, 9 Loth geschälte, mit Eier fein geriebene Mandeln, 9 Loth gesiebten Zucker und 9 Eiergelb mit denselben etwas gerührt; dann werden fein geschnittene Citronenschalen, 9 Loth fein Mehl und der Schnee von 9 Eierweiß damit vermengt, in eine mit Butter bestrichene Kapsel gefüllt und wie gewöhnlich gesotten. Man kann eine Hägen-, Kirschen- oder sonst beliebige süße Sauce dazu geben.

Nro. 31. Nudeln-Pudding mit Brieschensauce.

Man macht von 2 Eiern Nudeln, wie gewöhnlich, schneidet sie aber etwas breit, siedet sie im Salzwasser und läßt sie dann ablaufen. Hierauf rührt man ½ Pfund Butter leicht, thut die Nudeln, nebst Salz und Muskatnuß, darein und rührt nach und nach 8 bis 10 Eier daran. Wenn es recht leicht gerührt ist, füllt man es in ein mit Butter bestrichenes beliebiges Geschirr und backt es im Ofen oder mit Kohlen schön gelb. Die beste Sauce dazu ist die folgende: Man schneidet verwällte Brieschen und Euterchen gewürfelt, dämpft sie mit etwas gehacktem Peterling und ein wenig Mehl in einem Stückchen Butter, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut Salz, etwas Muskatnuß und verwällte Morcheln darein und läßt es kochen. Man zieht die Sauce mit Eiergelb ab und richtet sie über den Pudding an. Es kann aber auch eine Krebs- oder gewöhnliche Buttersauce dazu gegeben werden. Wer es lieber gesotten als gebacken hat, kann es in einem Puddingmodel oder in einer Serviette wie gewöhnlich sieden.

Nro. 32. Nudeln-Pudding, süßer.

In 2½ Schoppen Milch werden gewöhnliche Nudeln zu einem dicken Taig gekocht; dann rührt man ½ Pfund Butter weiß, thut die dickgekochten Nudeln darein, verrührt sie gut, dann 12 Eiergelb und die fein geschnittene Schale von 1 Citrone dazu, schlägt die 12 Eierweiß zu Schnee, rührt ihn darein, füllt die Masse in eine Kapsel, stellt dieselbe in eine Pfanne, in welcher das siedende Wasser immer die Hälfte der Kapsel einnehmen muß, und deckt sie zu. Dieser Pudding braucht

beinahe 1½ Stunde zu sieden, bis er fertig ist. Man gibt eine Milch- oder Vanillesauçe dazu.

Nro. 33. Pomeranzen-Pudding.

3 bis 4 frische Pomeranzen werden im Wasser weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. 3 Milchbrode in Milch oder Rahm eingeweicht und alsdann fest ausgedrückt. 12 Loth Butter schön weiß gerührt, dann ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln mit aufgerührt, 2 Loth fein geschnittenen Citronat, ¼ Pfund gesiebten Zucker, dann die Milchbrode und Pomeranzen, nebst 10 Eigelb, nach und nach dazu gethan; wenn alles gut gerührt ist, wird das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Man läßt diesen Pudding, wie gewöhnlich, in einer mit Butter bestrichenen Puddingkapsel im Wasser sieden; es muß aber immer sorgfältig zugebunden und wohl darauf gesehen werden, daß kein Wasser hinein kommt. Es wird eine Weinsauçe von rothem Wein mit Zimmt dazu gegeben.

Nro. 34. Rahm-Pudding.

Man nimmt 6 Löffel voll sauren Rahm, rührt ihn mit 6 Eierdottern, dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern, Zucker, Zimmt, Rosinen, etwas Salz und Semmelkrumen, bis es die gehörige Dicke hat; füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet es zu und siedet es im Wasser eine Stunde lang. Dann gibt man ihn mit einer Wein-, Kirschen- oder Himbeersauçe zu Tische.

Nro. 35. Reis-Pudding.

Man wascht 1 Pfund Reis durch mehrere laue Wasser, thut ihn in eine Kachel, brüht ihn mit siedendem Wasser an, läßt ein paar Wall darüber gehen, gießt dann das Wasser ab, siedende Milch daran und läßt ihn einkochen, ohne viel darin zu rühren, daß der Reis ganz bleibt. Alsdann schneidet man von 3 Milchbroden die Rinde ab und das Innere klein gewürfelt, nimmt den Reis vom Feuer, rührt die Bröselchen darein und läßt es erkalten. Hierauf rührt man 12 Loth Butter leicht, thut ¼ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln,

den Reis und 8 Eiergelb dazu und rührt dies, nebst Zucker, klein-geschnittener Citronenschale, Zibeben und Rosinen, wohl untereinander; schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee, rührt ihn leicht darunter und füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Potageblech, stellt dies in eine Casserolle mit siedendem Wasser, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, unten auch gute Kohlen und läßt es so 1½ Stunde lang ziehen und sieden. Man gibt eine Mandel- oder sonst beliebige süße Sauce dazu.

Nro. 36. Reis-Pudding. 2te Art.

½ Pfund Reis wird abgebrüht und mit Milch ganz dick eingekocht; dann ¼ Pfund geschälte Mandeln mit 1 Ei ganz fein gerieben, auch ½ Pfund Butter in Reibstein gethan und mit gerieben; wenn der Reis kalt ist, wird er nebst 8 Eiergelb und einer Hand voll Mutschelmehl so lange noch mit der Masse gerieben, bis es ganz leicht ist, Zucker, bis es süß genug ist, fein gewiegte Citronenschale, fein gestoßenen Zimmt und Gewürznelken unter die Masse gethan, das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Dann wird es in einen mit Butter bestrichenen Puddingmodel eingefüllt, fest zugebunden und eine Stunde im Wasser gesotten. Es können Saucen nach Belieben dazu gegeben werden, doch ist Vanillesauce die beste.

Nro. 37. Reis-Pudding mit Brieschen.

¼ Pfund Reis wird mit siedender Fleischbrühe zerbrochen, und 2 Kreuzerwecken in Wasser eingeweicht; dann rührt man ⅛ Pfund Butter weiß, drückt die eingeweichten Wecken fest aus, rührt sie nebst 6 Eiergelb und dem erkalteten Reis nach und nach darein, ein bischen Salz und Muskatnuß dazu und zuletzt den Schnee von 6 Eierweiß. Ein Brieschen wird verwällt, gewürfelt oder in beliebige Stückchen geschnitten; dann bestreicht man die Form mit Butter, füllt die Hälfte der Masse darein, legt die Brieschen darauf, bedeckt es mit der andern Hälfte und siedet es im Wasser wie gewöhnlich. Man kann eine leichte Buttersauce, Sauce piquante oder dergleichen dazu geben.

Nro. 38. Sago-Pudding.

Man kocht ¼ Pfund gereinigten Sago 2 Stunden in 1 Maas Milch, daß er dicklich wird, rührt, wenn er erkaltet ist, 3 Eierdotter, 5 ganze Eier, 6 Loth Zucker und ein paar im Mörser fein gestoßene Zwiebacke darunter und setzt der Masse 4 Loth gute Butter, etwas Zimmt, Muskatblumen, am Zucker abgeriebene Citronenschale und ein wenig Salz zu. Wenn alles gut zusammen verrührt ist, füllt man es in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie zu und kocht den Pudding im Wasser 2 Stunden lang; dann legt man ihn auf die Platte, besteckt ihn mit Pistazien und Mandeln und gibt eine Weinsauce darüber.

Nro. 39. Schodo- (Chau d'eau) Pudding.

2 Citronen werden am Zucker abgerieben, nebst dem Saft und ¼ Pfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel gethan, 12 Eigelb und 4 starke Kochlöffel voll fein Mehl dazu genommen und eine Stunde lang gerührt; dann das Weiße von den 12 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemengt, hierauf in einen mit Butter bestrichenen Puddingmodel gefüllt, fest zugebunden und im Wasser gesotten. Es wird eine Schodosauce dazu gegeben.

Nro. 40. Semmel-Pudding.

Man reibt Semmeln oder Milchbrode, rührt 8 Loth Butter recht leicht, thut nach und nach 8 Eierdotter, das zu Schnee geschlagene Eierweiß, Zucker, Citronenschale, Salz und Muskatnuß dazu und zuletzt so viel Semmelbrosamen, bis die Masse steif ist, füllt sie sodann in eine mit Butter bestrichene Serviette und läßt sie 1¼ Stunde sieden. Dann gibt man ihn mit einer Wein- oder Obstsauce zu Tische.

Nro. 41. Vanille-Pudding.

Es werden 4 Kreuzerwecken, oder wenn Milchwecken zu haben sind, 5 bis 6 Milchwecken genommen, die Rinde abgeschält und das Innere zu feinen Scheibchen geschnitten; dann siedet man ½ Maas Rahm mit einem Stengelchen Vanille gut ab (weil der Preis von der

Vanille nicht gleich ist, so rechnet man 1/4 lang, die Dicke ist immer einerlei). Wenn der Rahm den ganzen Geruch der Vanille angezogen hat und abgekühlt ist, so gießt man denselben über die Schnittchen und läßt sie ein bischen weichnen; sie müssen alle gut angefeuchtet seyn, aber nicht zu viel haben. Hierauf rührt man 1/4 Pfund Butter leicht, thut 6 Eierdotter, Zucker, nach Belieben, und die Wecken darein, rührt es leicht durch einander, vermengt zuletzt den von 6 Eierweiß geschlagenen Schnee damit und verfährt im Uebrigen wie gewöhnlich mit den Puddings. Man gibt eine Vanillesauce dazu.

Nro. 42. Weißbrod- oder Wecken-Pudding.

Man nimmt hiezu 6 Milch- oder andere gute Wecken oder Milchbrode, reibt die Rinde ab und weicht das Innere in Wasser ein; wenn sie recht eingesogen haben, drückt man sie fest aus, thut sie in eine Schüssel, rührt 9 Eierdotter, 1/4 Pfund gewaschene Rosinen, 6 Loth Zucker, 1/4 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, etwas Citronenschale nach und nach daran, schlägt das Weiße von den 9 Eiern zu Schnee und rührt ihn zuletzt darein; dann bestreicht man eine Puddingform dick mit Butter, bestreut sie mit dem abgeriebenen Weckenmehl, füllt die Masse darein, verschließt die Form gut, setzt sie nur bis an den Deckel in siedendes Wasser und läßt sie 2 Stunden lang kochen. Man macht folgende Sauce dazu: 1/2 Maas guten weißen Wein läßt man mit etwas ganzem Zimmt, ein paar Scheibchen von einer Citrone und Zucker sieden, rührt 4 Eierdotter, ein Kochlöffelchen fein Mehl mit etwas Wein ab, gießt es daran, läßt es unter beständigem Rühren ein paarmal aufkochen, richtet den Pudding auf eine Platte an, gießt die Sauce darüber und gibt ihn dann zu Tische. Man kann aber auch Johannisbeere in weißem Wein kochen, sie durch ein Haarsieb treiben, Citronenscheibchen, ganzen Zimmt und Zucker darein thun und es im Uebrigen wie oben bemerkt machen.

Mehl-, Milch- und Eierspeisen, welche als Gemüse oder Beigericht gegeben werden.

Nro. 1. Aepfel-Spatzen.

Von 1½ Pfund Mehl wird mit Milch oder Wasser und 3 ganzen Eiern ein guter nicht zu geringer Spätzchen-Taig angemacht, dann werden 6 gute mittelgroße Aepfel geschält und in kleine dünne Schnitzchen wie zu Aepfelkunzen geschnitten, und nebst etwas Salz in den Taig gerührt; von dieser Masse werden nun Spatzen in der Größe von Leberklößen, in kochendes Wasser, welches zuvor gesalzen wird, gelegt, zugedeckt, wenn sie fertig sind, mit einem Löffel herausgenommen und im heißen Butter auf beiden Seiten schön gelb gemacht; man kehrt sie mit einer Gabel um, und gibt sie dann gleich zu Tische. Es kann Salat, Ragout oder dergl. dazu gegeben werden. Diese Portion ist für 7—8 Personen.

Nro. 2. Aufgezogenes von saurem Rahm.

Man macht ½ Schöppen Rahm siedend, thut ½ Schoppen sauren Rahm dazu, brüht einen Löffel voll fein Mehl damit ab, macht es wohl unter einander, rührt 2 ganze Eier und 3 Eierdotter, nebst ein wenig Salz und ½ Schoppen sauren Rahm, und zuletzt den von 2 Eierweiß geschlagenen Schnee daran, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt es auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht es schön auf. Es ist ein gutes Nachtgemüß.

Nro. 3. Aufgezogener Brei mit Mutschelmehl.

Man nimmt halb Mutschel- und halb weiß Mehl in eine Schüssel und so viel Eier, als Löffel voll Mehl, rührt alles zusammen mit süßer Milch zu einem dicken Brei an, salzt ihn ein wenig, macht ½ Maas Milch

siedend und rührt sie an den Taig; wenn er in der Dicke recht ist, macht man Schmalz in einer Kachel oder Pfanne heiß, gießt den Taig darein, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, daß er schön gelbbraun wird; wenn er fertig ist, stürzt man ihn auf eine Platte und gibt ihn gleich zu Tische.

Nro. 4. Bettelmann oder Scheiterbeuge.

Man schneidet 3 bis 4 Kreuzerwecken zu dünnen Schnittchen, nimmt so viel Kochlöffel voll fein Mehl, als es Wecken sind, rührt solches mit Milch glatt an, dann 6 bis 8 Eier daran, und zuletzt ungefähr noch ¼ Maas Milch nebst Salz dazu, thut die geschnittenen Wecken in eine flache Schüssel, gießt das Angerührte darüber und läßt es eine Zeitlang stehen, so daß die Schnitten gut durchweicht werden, daher es gut ist, wenn man die Brühe einigemal ab- und aufgießt, oder die obersten Schnitten zu unterst legt, daß sie gleich weich werden; dann bestreicht man ein Potageblech mit Butter, legt die Schnitten darein, die übrige Brühe darüber und dünne Stückchen Butter darauf, backt es im Backofen oder zieht es mit Kohlen auf. Man gibt diese Speise zu gekochtem Obst, als Birnenschnitze, Zwetschgenmus und dergl., auch kann man Lattig- oder Häuptchen-Salat dazu geben.

Nro. 5. Brei, weißer (Kindles-).

Einige Kochlöffel voll gut getrocknetes weiß Mehl werden mit etwas kalter Milch glatt angerührt, dann wird ½ Maas Milch in einem Pfännchen auf's Feuer gesetzt, wenn sie siedet, das Angerührte darein gerührt und auf Kohlen so lange fortgekocht, bis er eine Scharre und keinen Mehlgeschmack mehr hat. Man muß wohl Acht haben, daß er nicht anbrennt. Man kann ihn so oder mit etwas Salz geben. Wenn man ihn nicht in dem Geschirr, worin er gekocht wurde, auf den Tisch geben will, so läßt man ihn vor dem Anrichten etwas stehen, damit die Scharre gut losgeht, legt diese dann darüber und wenn man ihn süß haben will, streut man Zucker und Zimmt darauf.

Nro. 6. Brieschen-Törtchen mit Butter- oder Krebs-Sauce.

Man schneidet die Rinde von einigen Milchbroden oder Wecken ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt zu 2 Wecken ungefähr ¼ Pfund Butter mit 5 bis 6 Eigelb wohl ab, drückt die eingeweichten Wecken fest aus, rührt dieselben nebst einem verwällten klein geschnittenen Brieschen, etwas Salz und Muskatblüthe, und zuletzt den von den Eierweiß geschlagenen Schnee darein, füllt es in kleine, runde, mit Butter bestrichene Tortenmödelchen und backt sie schön gelb, ja nicht braun. Man macht eine gute Buttersauce mit Morcheln dazu, oder wenn man Krebse hat, so ist es noch besser, wenn man statt dem Butter Krebsbutter nimmt, die Hälfte der Krebsschwänze in die Masse und die übrigen in die Sauce thut.

Nro. 7. Butter-Kuchen.

Das Weiche von 2 Kreuzerwecken wird in Milch eingeweicht, dann 12 Loth Butter schön weiß gerührt, nach und nach 8 Eierdotter daran geschlagen, die Wecken ausgedrückt, darein gethan, nebst Salz, Muskatnuß und Blüthe noch ¼ Stunde gerührt, in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und gebacken. — Man kann diesen Kuchen ausstechen und auf die Suppe legen, oder mit einer Butterbrühe als Gemüß geben.

Nro. 8. Butter-Schnitten.

Man rührt ¼ Pfund Butter leicht, schlägt nach und nach 3 Eier daran und zu jedem Ei einen Löffel voll Mutschelmehl, thut auch Ingwer, Muskatblüthe und Salz darein, bis der Taig in der Dicke wie ein Knöpfchenstaig ist, füllt ihn dann in ein mit Butter bestrichenes Tuch, bindet es zu und siedet es in der Fleischbrühe oder im Salzwasser. Wenn es fertig ist, wird es in Schnitten geschnitten, auf eine Platte gelegt und eine leichte Buttersauce darüber angerichtet.

Nro. 9. Gewöhnliche oder gesalzene Dampfnudeln.

Man nimmt ½ Vierling (⅛ Simri) fein Mehl in eine Schüssel, rührt ½ Schoppen gute Bierhefe mit

½ Schoppen lauer Milch an und macht damit in der Mitte von dem Mehl ein Taigchen, das Mehl muß aber 2 Finger hoch an der Schüssel trocken bleiben, dann läßt man es gehen. Wenn es schön gegangen ist, nimmt man nicht ganz ½ Schoppen lane Milch, ein völliges ½ Pfund zerlassene Butter und macht den Taig damit vollends an; er wird gesalzen, 3 bis 4 Eier daran geschlagen und recht stark geklopft, bis der Taig recht glatt ist und Blasen wirft; dann werden Häufchen in beliebiger Größe auf mit Mehl bestreute Bleche gesetzt. Wenn sie in der Wärme wieder schön gegangen sind, thut man ½ Schoppen Milch zu eben so viel Wasser und einem guten Stück Butter oder Schmalz in eine Kachel und läßt es zusammen kochen. Ehe man sie hinein thut, stellt man die Kachel ein wenig vom Feuer weg, legt dann die Dampfnudeln darein, deckt sie zu und stellt sie so auf das Feuer. Oben darf nicht mehr Gluth seyn als unten. Wenn die Brühe eingekocht ist, sind sie fertig. Mit dem Gehenlassen braucht man im Ganzen immer 2 ½ Stunden dazu.

Nro. 10. Dampfnudeln von Erdbirnen.

Man nimmt ¼ Pfund Butter und rührt es leicht, thut 2 Hände voll Mehl, 4 Eier, 2 Eierdotter und einige Löffel voll sauren Rahm hinein, daß der Taig recht steif wird; dann rührt man ihn recht langsam und macht Dampfnudeln daraus, so groß als ein Hühnerei, und verfährt damit, wie bei den gewöhnlichen Dampfnudeln. Man kann sie auch ohne Milch auftragen.

Nro. 11. Eierdotter-Mus.

Man röstet eine Hand voll fein Mehl im Schmalz schön gelb, verrührt dann 4 Eierdotter mit etwas Hühner- oder guter Fleischbrühe, löscht das geröstete Mehl damit ab, thut ein Stückchen frischen Butter darein und läßt es kochen. Ehe man es zu Tische gibt, reibt man ein wenig Muskatnuß darauf.

Nro. 12. Erdbirnen-Knopf.

⅛ Pfund Butter wird leicht gerührt, 3 Eier mit etwas Salz, Muskatnuß, ¾ Pfund geriebenen Erdbir-

nen und ein wenig Majoran nach und nach daran gerührt, dann in eine mit Butter bestrichene Serviette gefüllt, im Salzwasser gesotten und mit einer leichten Butterbrühe zu Tische gegeben.

Nro. 13. Erdbirnen-Mus.

Man nimmt nach Belieben Erdbirnen, schält, schneidet und kocht sie im Wasser weich, treibt sie dann mit saurem Rahm, wie die Erbsen, durch, thut sie mit ein wenig Salz, Muskatnuß, ungefähr zu 1 Pfund Erdbirnen $^1/_8$ Pfund Butter auf Kohlen und rührt sie, bis sie kochen.

Nro. 14. Flädchen mit Krebsfülle.

Man macht von 25 Krebsen eine gute Krebsbutter und backt Flädchen wie gewöhnlich; dann nimmt man die ausgebrochenen Krebsschwänze, hackt sie mit etwas Peterling klein, zopft das Weiche von einem Kreuzerwecken zu kleinen Bröselchen, rührt die Hälfte der Krebsbutter leicht, thut das Gehackte, die Brosamen, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe und Salz dazu und rührt es mit einigen Eiern an, füllt die Flädchen damit, wickelt sie der Länge nach zusammen oder rollt sie wie Schneckchen auf, thut sie auf eine Zinnplatte oder Potageblech, in dem man sie zu Tische geben kann, gießt die gewonnene Krebsbrühe, welcher Fleischbrühe zugesetzt wird, siedend daran, läßt sie darin aufkochen, verrührt ein paar Eiergelb mit Krebsbutter, zieht die Brühe damit ab und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Nro. 15. Flädchen mit gesalzener Sauce.

Es werden 20 bis 25 schöne Flädchen gebacken, dann von übrigem Braten oder Geflügel, ungefähr 1 Pfund Fleisch, fein gehackt, etwas Charlottenzwiebel und Peterling klein gewiegt, nebst 2 in Milch eingeweichten, dann aber fest ausgedrückten Wecken, im Butter gedämpft; rührt über dem Feuer 7 Eier darein, etwas Salz und Muskatnuß dazu, nimmt es dann in eine Schüssel, rührt es recht leicht, füllt in ein jedes Flädchen von der Masse, rollt sie auf, bestreicht eine flache Kachel mit Butter, setzt sie neben einander darein und

backt sie schön fertig. Es wird eine Buttersauce oder was man sonst für eine beliebige Sauce nehmen will, dazu gegeben.

Nro. 16. Ein Fleischkuchen mit Morchelnsauce.

1 ½ Pfund gebratenes Kalbfleisch wird mit ¼ Pfund Speck oder Ochsenmark klein gehackt, dann Zwiebel und Peterling fein gewiegt und im Butter gedämpft; von 5 Wecken schneidet man die Rinde ab, weicht das Innere in Wasser ein, drückt es hernach fest aus und hackt es auch klein; nimmt hierauf alles zusammen in eine Schüssel, thut Salz, Muskatnuß, geschnittene Morcheln und zart geschnittenen Schnittlauch dazu und rührt es mit 4 ganzen Eiern und 8 Eierdottern an; dann schlägt man das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, mengt diesen leicht darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech und zieht es auf; stürzt ihn dann auf eine Platte und gibt eine Morchelnsauce dazu.

Nro. 17. Hefen-Knopf in Wasser gekocht.

Ein Meßlein fein Mehl wird in eine Schüssel gethan; ⅛ Pfund gute, dicke Bierhefe mit einem Ei und lauer Milch verrührt; dann wird das Mehl damit angerührt; zerläßt eines Ei groß Butter oder reines Rindschmalz und thut es nebst etwas Salz an den Taig, welcher in der Dicke wie ein starker Knöpfchenstaig seyn muß, macht nun einen runden Knopf daraus und läßt ihn eine Stunde gehen; wenn die Hefe gut ist, ist er auch bälder gegangen. Indessen setzt man einen hohen Hafen nicht ganz voll mit Wasser, welches auch gesalzen wird, auf das Feuer; ehe es recht zu sieden anfängt, legt man den Knopf darein und läßt ihn eine halbe Stunde sieden. Dann nimmt man ihn heraus, setzt ihn auf eine Schüssel und schmälzt ihn oben darauf mit im Butter gerösteten Brodbrosamen oder klein geschnittenen Zwiebeln.

Nro. 18. Hirse in Milch gekocht.

Die Hirse wird erst mit kochendem Wasser abgebrüht und so oft abgewaschen, bis sie völlig rein ist.

Man kocht sie in Wasser auf, verrührt sie, wenn sie gut verbrochen ist, mit einem Stück Butter, gießt siedende Milch daran und läßt sie dick kochen.

Nro. 19. Aepfel-Klöße.

Abgeschälte, in Würfelchen geschnittene Borsdorfer-Aepfel werden mit gestoßenen Mandeln, klein gewiegten Citronenschalen, Zucker, geriebenen Semmeln und etwas Milch zu einem steifen Taige gemacht, mit dem Löffel abgestochen und im Wasser gekocht. — Man ißt sie mit einer Butter- oder Milchbrühe.

Statt der Semmeln nimmt man auch feines Mehl, läßt aber alsdann die Klöße länger kochen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und tunkt sie in zerlassene Butter.

Nro. 20. Baierische Klöße.

Man schneidet 6 Kreuzerwecken wie zu einer Suppe ein, gießt ¼ Maas siedende Milch darüber und läßt sie eine Weile stehen; alsdann werden fein geschnittene Zwiebel in klein geschnittenem Speck gedämpft, dann mit den Wecken vermischt, 8 Eier, 1 Mehllöffel voll Mehl, Muskatnuß und Salz dazu gethan, gut untereinander gemacht, dann Klöße davon in kochendes Salzwasser eingelegt, und wenn sie fertig sind, mit in Butter geröstetem Brodbröckelchen geschmälzt.

Nro. 21. Bauern-Klöße.

Man schneidet einen guten Theil Zwiebel gewürfelt und röstet sie im Schmalz, daß sie recht weich und schön gelb werden, gießt dann ½ Maas süßen Rahm oder Milch daran und läßt es sieden; wenn es siedet, säet man so viel Griesmehl darein, als zu einem dicken Brei nöthig ist, salzt und kocht es ein wenig. Hierauf macht man Schmalz in einem Pfännchen heiß, tunkt einen eisernen Löffel darein, bricht damit ein Klößchen um das andere heraus, setzt sie in eine mit Butter oder Schmalz bestrichene Schüssel und stellt die Schüssel auf eine Kohlenpfanne, läßt sie eine Zeit lang pratzeln (rösten), schüttelt sie fleißig, wendet sie mit einer Gabel um und wenn sie fertig sind, gibt man sie zu Tische. Man kann Lattig- oder Häuptlessalat dazu geben.

Nro. 22. Birnen-Klöße.

Man schält gute Königsbirnen, schneidet das Gute davon ab und hackt es klein; röstet dann geriebenes Brod im Schmalz schön braun und läßt es kalt werden; hierauf rührt man es nebst so viel geschälten, gestoßenen Mandeln, als man Birnen hat, darunter, thut 1 bis 2 Eier und etwas Zucker daran und vermengt alles gut mit einander; wenn es sich formen läßt, nimmt man Mehl auf ein Brett und auch ein bischen in die Hände, formirt dann von dieser Masse Klößchen, backt sie im Schmalz und gibt eine süße Sauce dazu.

Nro. 23. Bratwurst-Klöße.

Man hackt Bratwurstfleisch fein, oder läßt sich vom Metzger so viel Gehacktes (Brät) geben, als man nöthig hat; nimmt es dann in eine Schüssel, thut Salz, Pfeffer, englisches Gewürz, fein gehackte Citronenschalen, geriebene Semmeln oder Mutschelmehl dazu und vermengt alles wohl mit einander. Von dieser Masse macht man nun runde oder längliche Klößchen, bratet sie im Butter und verspeißt sie so für sich oder zu Ragouts und Fricassees.

Nro. 24. Erdbirnen-Klöße.

Man rührt fein Mehl mit Milch glatt an, thut 3 bis 4 Eier daran, noch etwas Milch dazu, daß es einen dicken Flädchenstaig gibt, schneidet einen Kreuzerwecken klein gewürfelt, thut sie in den Taig, daß sie auflaufen, röstet klein geschnittene Zwiebel im Speck, nimmt sie nebst einem Teller voll geriebenen Erdbirnen und etwas Salz dazu und verrührt alles leicht mit einander. Dann legt man von dieser Masse Klöße in siedendes Wasser, deckt sie zu, läßt sie aufsieden, richtet sie dann sogleich an und schmälzt sie mit geröstetem Brode.

Nro. 25. Erdbirnen-Klöße. 2te Art.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann 4 Eier, etwas Salz und Muskatnuß oder klein geschnittenen Schnittlauch, nebst einer Hand voll geriebenen Erdbirnen, darein gerührt; ein Kreuzerwecken oder ein paar

Milchbrode werden klein gewürfelt geschnitten, mit Milch angefeuchtet, dann leicht in den Taig gerührt, daß sie nicht so sehr zerdrückt werden. Hierauf legt man von der Masse mit einem Eßlöffel Klöße in siedende Fleischbrühe ein. Man kann sie auch in Wasser sieden und mit in Butter geröfteten Brodbröckelchen schmälzen.

Nro. 26. Erdbirnen-Klöße. 3te Art.

Man reibt 15 — 18 mittelgroße, gesottene, kalte Erdbirnen auf dem Reibeisen, dämpft zuerst klein geschnittene Zwiebeln und Peterling in ¼ Pfund zerlassenen Butter, dann die Erdbirnen, thut sie hernach in eine Schüssel, rührt 6 bis 7 Eier, eine Hand voll fein Mehl, Salz und Muskatnuß daran, dann legt man mit dem Löffel große Klöße in kochendes Salzwasser ein und schmälzt sie, wenn sie fertig sind, recht fett, mit Butter und klein geschnittenem Zwiebel. Man gibt sie zu Sauerkraut, Ragout oder dergl.

Nro. 27. Erdbirnenklöße in Fleischbrühe gekocht.

Man reibt kalte gesottene Erdbirnen, so viel als man nöthig zu haben glaubt, rührt hierauf ¼ oder ½ Pfund Butter recht leicht, schlägt 4 bis 8 Eier daran, thut Salz, Gewürz, klein gehackte Zwiebel, etwas Mehl und die geriebenen Erdbirnen dazu, verrührt alles gut mit einander und gibt dann noch so viel Milch dazu, bis die Masse in der Dicke recht ist; formirt dann Klöße davon, kocht sie in der Fleischbrühe und richtet sie mit Saucen von Zwiebeln, Majoran, Kirschen-, Aepfel- und Zwetschgenmus, Wein, Senf, Hering, Sardellen, Eiern und dergl. an.

Nro. 28. Erdbirnen-Klöße, gebackene.

Man rührt ½ Pfund Butter recht schaumig, schlägt 7 bis 8 Eier daran, verrührt diese mit etwas klein geschnittener Citronenschale, Zucker und geriebenen Semmeln gut mit einander, nimmt dann geriebene Erdbirnen dazu, bis der Taig so fest ist, daß man Klöße daraus formen kann. Wenn nun alles gut untereinander gemengt ist, bestreut man die Hände mit Waizenmehl und formirt mäßige Klöße daraus, wendet solche in verklopften

Eiern um, bestreut sie mit Semmelmehl und backt sie im Schmalz. Sobald sie fertig sind, werden sie in einer Schüssel aufgethürmt und mit Peterling, der ein wenig in Schmalz gebraten worden ist, garnirt. Man kann sie mit einer Obstsauce geben. Auch platt gedrückt backt man sie in der Pfanne und gibt sie zu Spinat, braunem Kohl und vielen andern Gemüßen.

Nro. 29. Erdbirnen-Klöße mit Speck.

Man kocht so viel Erdbirnen, als man nöthig zu haben glaubt, und reibt sie, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen. Hierauf röstet man klein geschnittenen Speck und Zwiebel mit einander, thut sie dann in eine Schüssel, rührt, wenn sie abgekühlt sind, 4 Eier dazu, salzt sie und mengt die geriebenen Erdbirnen darunter. Der Taig muß recht steif werden, auch kann man etwas Mutschelmehl dazu nehmen. Aus diesem Taige drehet man in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße, kocht sie in Wasser ab und schmälzt sie dann mit in Butter gerösteten Brosamen, oder geschnittenen Zwiebeln. Will man solche mit einer Milchsauce geben, so nimmt man statt des Specks und den Zwiebeln weiß gerührten Butter und etwas abgeriebene Citronenschale.

Nro. 30. Fleisch-Klöße.

Es wird Rind- oder Kalbfleisch, wie solches zu haben ist, klein gehackt; dann weicht man nach Gutdünken Weißbrod in kaltes Wasser ein und drückt es, wenn es weich ist, aber nicht zu fest, aus, thut solches nebst Mehl, Salz und klein geschnittenen Zwiebeln zu dem Fleisch und rührt so viel Eier daran, bis der Taig in der Dicke recht ist, legt hierauf große Klöße in die nicht zu stark siedende Fleischbrühe ein. Wenn man keine Fleischbrühe hat, werden sie in Wasser, worin ein Stückchen Butter, nebst etwas Peterling, Schnittlauch, Salz und Muskatnuß gelegt worden ist, gesotten.

Nro. 31. Frankfurter-Klöße.

Für 6 Personen schneidet man 3 Wecken gewürfelt, gießt über die Hälfte einen Schoppen süße Milch und röstet die andere Hälfte in Butter oder Schmalz schön

gelb, schneidet 12 Loth Speck, so wie auch Zwiebel und Peterling klein, läßt den Speck in einer Pfanne zergehen, dämpft Letzteres darin und thut es dann nebst den gerösteten Wecken zu den eingeweichten Wecken, auch Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Alsdann wird ½ Pfund Mehl mit 2 ganzen Eiern und 2 Eiergelb leicht daran gerührt, bis es einander angenommen hat, scheint es zu dicke, so wird es mit Milch verdünnt. Hievon werden nun Klöße in siedendes Wasser eingelegt; wenn sie gesotten sind, mit im Butter gerösteten Brod geschmälzt und dann gleich zu Tische gegeben, sonst verlieren sie von ihrer Güte. Man kann auch ½ Pfund mageren Schinken, welchen man klein gewürfelt schneidet, dazu thun, dann darf man aber die Masse nicht so stark salzen.

Nro. 32. Frankfurter-Klöße. 2te Art.

Man schneidet 2 Kreuzerwecken und ¼ Pfund Speck gewürfelt, macht den Speck mit ¼ Pfund Butter in einer Pfanne recht heiß, thut die Wecken, klein geschnittenen Peterling und grüne oder dürre Zwiebel darein und läßt es wohl dämpfen. Hierauf thut man nach Gutdünken Mehl in eine Schüssel, brüht es mit siedendem Wasser ab, rührt den Taig, nebst dem Gedämpften, mit 2 ganzen Eiern und 2 Eierdottern glatt an, gibt Salz und etwas Pfeffer dazu, und legt dann von dieser Masse Klöße, in beliebiger Größe, in siedendes Wasser ein. Man kocht sie so lange, daß sie inwendig locker bleiben und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Brod.

Nro. 33. Gebrühte Klöße.

Für 6 Personen macht man 1 Schoppen Milch siedend, rührt über dem Feuer so viel feines Mehl hinein, bis es ein ganz fester Taig ist; arbeitet solchen ganz glatt, thut einer Nuß groß Butter darein, daß sich der Taig von der Pfanne losschält, dann läßt man ihn in einer Schüssel erkalten; schlägt sodann 5 bis 6 Eier langsam darein, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt es gut durcheinander, legt von der Masse Klöße in siedende Fleischbrühe und deckt sie zu. Ehe man anrichtet,

wird die Brühe mit Eigelb abgezogen, über die Klöße gegossen und schnell aufgetragen, weil sie sich gerne setzen.

Nro. 34. Gebrühte Klöße in Milch.

Es wird der gleiche Taig, wie zu den Obigen, gemacht, nur daß kein Gewürz und wenig Salz darein kommt. Dann macht man eine Maas Milch siedend und legt die Klöße darein; bestreicht hierauf ein Potageblech mit Butter, nimmt die Klöße mit dem Schaumlöffel aus der Milch und legt sie darein, setzt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie anziehen; wenn sie gelb sind, wird die übrige Milch mit etwas Zucker darüber gegossen und gleich zu Tische gegeben.

Nro. 35. Gries-Klöße.

Man stößt ½ Pfund klein geschnittenen Speck im Mörser zu einer Masse, thut sie in eine breite, etwas tiefe Casserolle, zerklopft 4 ganze Eier und 8 Eierdotter, nimmt einen in Rahm eingeweichten Wecken und Griesmehl dazu und kocht alles zusammen zu einem nicht zu festen Taige, thut etwas klein geschnittene Citronenschale, Salz und Muskatnuß daran und macht Klöße daraus, welche entweder im Wasser oder in der Fleischbrühe gesotten werden. Sie brauchen aber längere Zeit zum fertig werden als Mehlklöße. Wenn sie in Wasser gekocht werden, so schmälzt man sie mit in Butter gerösteten Brodbröckelchen.

Nro. 36. Grüne Klöße.

Man wascht und hackt eine Hand voll Spinat, drückt solchen wohl aus, dämpft ihn nebst einer Hand voll klein gehacktem Zwiebel und Peterling in 4 Loth Butter, schneidet 2 Kreuzerwecken gewürfelt; gießt einen Schoppen Milch darüber, thut ¼ Pfund geschnittenen Speck, 3 bis 4 Hände voll Mehl, das Gedämpfte, Pfeffer, Salz und Muskatnuß zusammen in eine Schüssel und rührt es mit 3 bis 4 Eiern an, hierauf legt man Klöße davon in siedende Fleischbrühe oder Wasser ein, in letzterem Fall werden sie, wenn sie fertig sind, geschmälzt.

Nro. 37. Hecht-Klöße.

Man häutelt den Hecht ab, löst das Fleisch von den Gräthen, hackt es klein, thut ½ Pfund frisches Ochsenmark dazu und vermischt es wohl mit einander, würzt es mit Salz, Muskatnuß, gehacktem Peterling und etwas trockenem, klein geriebenem Thymian. Dann schneidet man 2 Wecken gewürfelt, brüht sie mit einem Schopp:n siedender Milch an und läßt sie weichnen. Wenn sie weich sind, schlägt man nach und nach 6 bis 8 Eier daran und rührt die Masse über dem Feuer zu einem dicklichten Brei, läßt ihn erkalten und mengt nun das Hechtfleisch wohl darunter. Aus diesem macht man längliche Klöße, kocht sie in siedendem Wasser oder Fleischbrühe wohl auf, verrührt 3 bis 4 Eierdotter mit etwas kalter Brühe, gibt von der Klößbrühe nebst etwas Butter dazu, rührt die Sauce recht schaumig und richtet sie über die Klöße, die man mit etwas Muskatnuß bestreut, an. Man kann diese Klöße auch von gekochtem Hechtfleisch bereiten.

Nro. 38. Kalbfleisch-Klöße.

Man schneidet aus einer abgehäuteten Kalbskeule das Fleisch, hackt es klein, thut nach Verhältniß ½ Pfund klein geschnittenen Speck in einen Mörser und stoßt ihn nebst etwas gehacktem Zwiebel, etwas Basilikum und Thymian recht fein. Nun stößt man das gehackte Fleisch und ein paar geschälte, ausgeschnittene Aepfel dazwischen, und mischt zuletzt noch einige Eierdotter, etwas eingeweichte Semmelkrumen, Salz, Pfeffer, große und kleine Rosinen und geriebene Parmesankäse dazu. Man sticht mit einem Löffel Klößchen daraus und backt sie in heißem Butter oder Schmalz schön hellbraun. Man gibt diese Klöße entweder besonders mit einer Sauce oder garnirt andere Gerichte damit.

Nro. 39. Käse-Klöße.

Man rührt 6 Loth Butter schön weiß, schlägt 4 Eier daran; wenn diese gut verrührt sind, nimmt man nach Belieben guten weißen, von allem Sauern oder Unreinen befreiten Käse (Milchkäse) dazu, und rührt ihn so

lange damit, bis er sich mit der Butter ganz vereinigt hat; nun würzt man die Masse mit klein geschnittenen Citronenschalen, Zucker und etwas Salz, rührt so viel geriebene Semmel oder Mutschelmehl darein, bis sie haltbar ist, sticht hierauf Klößchen davon ab und kocht sie im Wasser. Wenn sie fertig sind, gibt man sie mit einer Rahm-, Milch- oder Mandelsauce zu Tische.

Nro. 40. Leber-Klöße.

½ Pfund Kalbsleber und ½ Pfund Kalbslunge, letztere wird zuerst abgesotten, dann mit einander klein gehackt, hierauf Zwiebel, Peterling und eine Hand voll Spinat klein gewiegt, im Butter gedämpft, 3 Wecken entweder in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mitgedämpft, oder klein gewürfelt geschnitten, mit Milch angefeuchtet und dann alles zusammen in eine Schüssel gethan, etwas Salz, Pfeffer und Majoran, ein paar Eier und eine Hand voll Mehl dazu gethan und alles gut durcheinander gerührt. Hierauf wird in einer Pfanne Wasser siedend gemacht, das gehörige Salz darein gethan und von der Masse Klöße in beliebiger Größe eingelegt; sollte der Taig zu ring seyn, so wird mit etwas Mehl, im andern Fall mit etwas Wasser geholfen. Wenn sie fertig sind, werden sie mit im Butter gerösteten Brod geschmälzt.

Anmerkung. Bei allen Knöpfchen und Klößen ist es nöthig, daß man eines probirt, ob die Masse nicht zu ring oder zu fest ist, wo es dann immer noch verbessert werden kann. Auch ist es besser, so wie alle eingelegt sind, daß man sie zudeckt, bis sie fertig sind, und dann gleich vom Sud weg zu Tische gibt.

Nro. 41. Leber-Klöße. 2te Art.

Man schneidet ein paar Kreuzerwecken wie zu einer Suppe ein, brüht sie mit siedender Milch an, daß sie gerade recht angefeuchtet sind, hackt dann die Leber mit etwas Zwiebel und Peterling, thut dies zu den Wecken, streut Mehl und ein bischen Salz darauf, rührt es mit Eier an, und legt, wenn die Masse in der Dicke recht ist, große Klöße in kochendes Wasser, das zuvor gehörig gesalzen wurde und schmälzt sie dann wie gewöhnlich.

Nro. 42. Mehl-Klöße.

Man nimmt ¼ Pfund Roggen- und eben so viel weiß Mehl, rührt es in einer tiefen Schüssel mit 9 Eiern und einem guten Theil sauren Rahm an; wenn aber dieser nicht zureichend ist, nimmt man etwas frisches Wasser dazu, thut eine Hand voll geschnittene Zwiebel, ein bischen Salz und Pfeffer darein, mengt es gut untereinander, legt hierauf von dieser Masse Klöße in kochendes Salzwasser und schmälzt sie, wenn sie fertig sind, mit etwas im Butter gerösteten Mehl und Zwiebel.

Nro. 43. Polnische Klöße.

Man läßt saure Milch auf dem Feuer zu Käse gerinnen, thut sie in einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Wenn der Käse kalt ist, thut man ihn in eine Schüssel, rührt ihn klein, schlägt nach und nach 12 Eierdotter und 2 ganze Eier dazu, wie auch 2 Hände voll Mehl, und würzt es mit Salz und Muskatblüthe. Man sticht die Klöße mit einem Löffel ab und kocht sie in siedendem Wasser. Wenn sie fertig sind, macht man in einer Casserolle Butter heiß und legt sie darein. Beim Anrichten gibt man braunen Butter darüber und reibt etwas Muskatnuß darauf.

Nro. 44. Quitten-Klöße.

Man schält Quitten, so viel man nöthig zu haben glaubt, kocht sie im Wasser weich und reibt sie alsdann auf dem Reibeisen bis auf die Butzen ab, thut das Abgeriebene in eine Schüssel, grob gestoßenen Zucker, geriebene Semmel und gewaschene Rosinen dazu, rührt dann so viel Eier daran, bis die Masse in der Dicke recht ist, formirt alsdann Klöße davon und backt sie schön gelb im Schmalz. Man kann sie als Beigericht, oder wenn man will, eine süße Sauce dazu geben.

Nro. 45. Rahm-Klöße.

Man siedet 1 Schoppen Rahm mit etwas Butter und ein Stückchen Zucker, daß er nicht gerinnt, thut dann so viel fein Mehl darein, daß es einen festen Taig gibt, schlägt hierauf 5 bis 6 Eierdotter daran und schafft den Taig gut durcheinander. Alsdann siedet man 2

Maas gute Milch, legt mit einem Löffel von der Masse runde oder längliche Klößchen in die siedende Milch und läßt sie gar kochen. Beim Anrichten streut man Parmesankäse auf den Boden der Schüssel, richtet die Klößchen darauf an, bestreut sie mit obigem Käse, und glasirt ihn mit einem glühenden Schäufelchen. — Man kann auch Butter mit Parmesankäse leicht rühren, mit Eier, Eierdotter und feinem Mehl einen Taig zu Klößen machen und dieselbe alsdann in siedendem Rahm kochen.

Nro. 46. Rindfleisch-Klöße.

Man nimmt 1 Pfund gekochtes, recht fettes Rindfleisch und hackt es recht fein zu einem Taig. Ist es nicht fett genug, so nimmt man Speck darunter, hackt einen Zwiebel, ein wenig Körbel, Peterling und Thymian recht fein, rührt alles in einer Schüssel mit 5 Eiern an, thut geriebene Semmel oder Mutschelmehl, ein wenig Pfeffer, englisches Gewürz und Salz dazu, mengt alles recht wohl durcheinander und macht 10 bis 12 Klöße davon, die in Butter gebraten werden. Man ißt sie zu Braunkohl oder mit einer französischen Sauce.

Nro. 47. Sächsische Klöße.

10 Wecken werden zu kleinen Würfelchen geschnitten, die eine Hälfte wird im Butter schön gelb geröstet, die andere aber mit einem Schoppen sauern Rahm angefeuchtet, $^3/_4$ Pfund Schinken und $^1/_4$ Pfund Speck klein geschnitten, 3 bis 4 Zwiebel mit Peterling klein gewiegt und im Butter gedämpft; dieses alles mit 12 Eiern angerührt, dann so viel Mehl hineingeschafft, bis es zusammen hält, auch Salz, Pfeffer und Muskatnuß darein gethan; die Klöße werden im Mehl schön gerundet und dann in der Fleischbrühe oder im Salzwasser gesotten und im letztern Falle mit in Butter geröstetem Brod geschmälzt. Wenn man sie einfacher haben will, läßt man den Schinken weg.

Nro. 48. Sago-Klöße.

Man kocht den gereinigten Sago in Brühe recht dick, schüttet ihn zum Abkühlen in ein Geschirr und sticht

dann mittelst eines Löffels Klößchen heraus, die man in braune Fleischbrühen oder Weinsuppen leicht einlegt.

Nro. 49. Schinken-Klöße.

3 Wecken werden zu ganz kleinen Würfelchen geschnitten, und mit ½ Schoppen Milch angefeuchtet, dann wird ½ Pfund Schinken mit Zwiebel und Peterling fein gewiegt, dazu gethan, nebst Pfeffer, Muskatnuß, einem bischen Salz, einer Hand voll Mehl und 5 Eiern wohl untereinander gemengt, ist es noch zu dick, so wird noch etwas Milch, im andern Fall etwas Mehl dazu genommen; alsdann legt man Klöße davon, in beliebiger Größe, in kochendes Wasser, das etwas gesalzen worden ist, ein und schmälzt sie, wenn sie fertig sind, mit in Butter gerösteten Brodbrosamen.

Nro. 50. Schwäbische Klöße.

Man schneidet 6 Wecken groß gewürfelt, deßgleichen ¼ Pfund geräucherten Speck, hackt 2 ganze Zwiebeln, Peterling, Schnittlauch, Mangold und Spinat fein, mengt es unter die Wecken, gießt ½ Pfund geschmolzene Butter darüber, thut Salz und so viel weiß Mehl hinzu, daß es einen haltbaren Taig gibt, um davon, wenn alles gut mit einander verrührt ist, Klöße in beliebiger Größe, in kochendes Wasser, welches gehörig gesalzen wird, einzulegen. Wenn sie fertig sind, werden sie mit in Butter geröstetem Brode geschmälzt.

Nro. 51. Schweden-Klöße.

Dazu wird in eine Casserolle eine Maas Milch gethan, 4 Wecken zu feinen Schnittchen geschnitten und gleich mit der Milch zum Feuer gestellt, auch wird ein starkes ⅛ Pfund Butter darein gerührt; wenn sie ganz verrührt sind, wird halb Weißmehl, halb Welschkornmehl hinein geschafft, bis sich die Masse vom Löffel abschält, wie ein gebrühter Taig; man muß es aber recht schaffen, daß es keine Knöllchen gibt, Salz wird nach Gutdünken darein gethan, wenn der Taig abgekühlt ist, wird in einer flachen Kachel Butter heiß gemacht, von der Masse Klöße formirt und in der Butter auf beiden Seiten schön gelb geröstet. ¼ Stunde vor dem Anrichten wer-

den 6 bis 8 Eier mit 5 bis 6 Löffel voll saurem Rahm verrührt und darüber gegossen.

Nro. 52. Schweden-Klöße. 2te Art.

Man thut ½ Maas süße Milch und etwas weniger Wasser in einer Pfanne über das Feuer; wenn es anfängt zu sieden, thut man Gries oder Welschkornmehl hinein, bis es ganz dick ist. Alsdann läßt man in einer Kachel Butter zergehen, verrührt einige Eier mit etwas Milch, sticht in der Größe eines Hühnerei's Klöße von der Masse aus, kehrt sie in den Eiern um und backt sie schön gelb in heißer Butter. Man salzt den Taig auch ein bischen.

Nro. 53. Schweden-Klöße. 3te Art.

½ Maas Milch setzt man in einer Pfanne über das Feuer und schneidet 2 Wecken zu kleinen Schnittchen; sobald die Milch siedet, werden die Wecken und das benöthigte Salz darein gethan und wenn diese ein bischen gekocht haben, so viel feines Mehl darein gerührt, bis der Taig ganz dick ist; man schafft ihn so lange über dem Feuer, bis man kein Mehl mehr sieht, dann ist der Taig fertig. Alsdann wird die Pfanne bei Seite gesetzt, bis der Taig ein wenig abgekühlt ist. Hernach sticht man mit einem eisernen Löffel, den man immer in heißes Schmalz tunkt, Klöße aus dem Taig, backt solche im Schmalz in der Flädchenspfanne auf beiden Seiten schön gelb, verrührt einige Eier mit süßem oder saurem Rahm, gießt es darüber, läßt es noch ein bischen anziehen und gibt sie dann mit gekochtem Obste zu Tische.

Nro. 54. Semmel-Klöße.

Man rührt ½ Pfund Butter leicht, schlägt 8 bis 10 Eier daran, schneidet ein paar Semmel (gute Wecken) klein gewürfelt, thut sie mit ein paar Händchen voll fein Mehl und etwas Rahm dazu, würzt sie mit Salz und Muskatblumen, rührt Alles wohl durch einander, legt von der Masse längliche Klöße in kochendes Wasser, welches wie gewöhnlich gesalzen ist, und läßt sie, zugedeckt, darin fertig werden; dann richtet man sie an,

schmälzt sie mit in Butter gerösteten Semmelbröckelchen und gibt sie gleich zu Tische.

Nro. 55. Speck-Klöße.

8 bis 9 Wecken werden gewürfelt geschnitten, die eine Hälfte im Schmalz gebacken, die andere mit Milch angefeuchtet; dann ¼ Pfund Speck gewürfelt geschnitten, geröstet, ein wenig klein gewiegten Zwiebel und Peterling darin gedämpft, nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß an die angeweichten Wecken gethan, Mehl und Eier nach Gutdünken und zuletzt die gerösteten Wecken dazu genommen, alles wohl durch einander gemengt, große Klöße von dieser Masse in kochendes Wasser, das gehörig gesalzen ist, gelegt, und wenn sie fertig sind, mit klein geschnittenem Speck geschmälzt.

Nro. 56. Spinat-Klöße.

Man wiegt Zwiebel, Peterling und eine Hand voll Spinat klein, dämpft es in einem Stückchen Butter und thut es dann in eine Schüssel; hierauf hackt man ein Stückchen Kalbfleisch klein, schneidet ein paar Kreuzerwecken gewürfelt, röstet sie im Butter schön gelb, thut sie nebst etwas Weiß- und Mutschelmehl zu dem Gedämpften, salzt es ein bischen und rührt es mit Eiern an, bis es in der Dicke recht ist, legt dann in siedendes Wasser, das gehörig gesalzen wurde, von der Masse Klöße in beliebiger Größe ein. Wenn sie fertig sind, werden sie mit in Butter gerösteten Brodbröckelchen oder Zwiebel geschmälzt und gleich zu Tische gegeben.

Nro. 57. Topfklümpe oder Klöße.

Man schlägt 10 Eier in eine Pfanne, verklopft sie wohl, thut 1 Schoppen Milch dazu und läßt die Masse auf dem Feuer mit Citronensaft gerinnen, oder zu Käse werden, dann in einem Durchschlag ablaufen und erkalten. Nun thut man sie in eine Schüssel, verrührt sie fein, thut etwas fein Mehl, 2 bis 3 gewürfelt geschnittene Semmel, Salz, Muskatblumen, ein Stückchen zerlassene Butter und süßen Rahm hinzu. Wenn die Masse gut unter einander gemengt ist, und zusammenhält, so legt man Klöße in beliebiger Größe in Milch oder Fleisch-

brühe ein; sollte die Masse aber zu ring seyn, so setzt man noch etwas Mehl und ein paar Eier zu. Man richtet sie an, sobald sie fertig sind, bestreut sie mit gehacktem Peterling oder Schnittlauch, reibt etwas Muskatnuß darauf und begießt sie mit heißer Butter.

Nro. 58. Krebs-Euter.

Man siedet 25 bis 30 Stück schöne Edelkrebse, bricht die Schwänze aus, stoßt die Schalen klein, dämpft sie mit ¼ Pfund Butter, gießt ½ Maas süße Milch daran und läßt sie damit aufsieden, dann durch einen Seiher laufen. Hierauf verklopft man 8 Eier in einem Hafen, gießt die Brühe daran, thut Salz und Muskatblüthe, oder wenn man es süß haben will, eine Hand voll gestoßenen Zucker dazu, setzt es in einer Casserolle auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren gerinnen, es darf aber nicht hart werden; dann gießt man es abermals in einen Seiher oder blecherne Form, die viele Löcher hat, daß das Wasser gut ablauft. Dann legt man das Euter auf eine Platte und gießt folgende Sauce darüber: man stößt die Krebse noch einmal, röstet sie dann im Butter, löscht sie mit süßem Rahm ab, treibt sie, wenn sie aufgekocht haben, wieder durch und zieht sie mit Eigelb ab. Man besteckt es mit Peterling und streut Schnittlauch darauf; ist es aber süß gekocht, so wird es mit Citronen und Pistazien belegt. Man schneidet es aber auch zu Schnitten, gibt sie auf die Suppen oder auf den Karviol, wenn er mit Krebsbrühe gemacht ist.

Nro. 59. Krebs-Mus.

Man hackt ein Stückchen Kalbfleisch, die Krebsschwänze, ein Stückchen in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken mit einander, dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen, röstet ein Löffelchen voll Mehl schön gelb darin, thut das Gehackte dazu und löscht es mit der Krebsbrühe, die man aus den gestoßenen Krebsschalen, welche in Butter gedämpft, mit Milch oder Fleischbrühe abgekocht worden sind, gewonnen hat, ab, thut Muskatnuß und Ingwer darein und läßt es kochen; es darf aber, wie alles Mus, nicht

zu dünne seyn; vor dem Anrichten werden ein paar Eier verklopft und darein gerührt.

Nro. 60. Krebs-Mus, aufgezogenes.

Man siedet 25 Stück Krebse in Salzwasser, bricht die Schwänze und Scheeren aus, stoßt die Schalen mit 12 Loth Butter, dämpft sie hernach in einer Kachel und preßt sie durch ein Tuch; weicht die Rinde von einem Kreuzerwecken in Milch ein, verwällt 2 Brieschen im Salzwasser, schneidet sie klein gewürfelt, thut Morcheln, die Krebsschwänze und Scheeren, nebst geschnittenem Peterling dazu, rührt die Krebsbutter leicht, thut nach und nach 6 Eier, den ausgedrückten Wecken, das Geschnittene, Salz und Muskatnuß darein, und wenn alles gut durch einander gerührt ist, bestreicht man ein Blech mit Butter, gießt das Mus darein, gibt unten und oben Kohlen und zieht es schön gelb auf.

Nro. 61. Krebs-Nudeln.

Man macht gute, zartgeschnittene Nudeln, wie gewöhnlich; siedet 25 Stück Krebse, bricht die Schwänze aus, stößt die Schalen und kocht sie in der Fleischbrühe. Dann hackt man ein Stück Kalbfleisch, etwas Peterling und die Krebsschwänze mit einander, thut etwas Muskatnuß dazu und rührt es mit ein paar Eier an; bestreicht ein Potageblech mit Butter, belegt es mit Nudeln, dann mit der Krebsfülle, dann wieder mit Nudeln und so fort, bis beides zu Ende ist, oben muß aber Krebsfülle seyn; auch legt man zwischen jede Lage kleine Butterschnittchen; hierauf preßt man die Krebsbrühe durch, thut etwas Salz und Ingwer darein, gießt sie über das Eingefüllte, stellt es in Backofen oder auf Kohlen, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht es schön auf.

Nro. 62. Krebs-Schnecken.

Man siedet 20 bis 30 Stück Krebse in Salzwasser, bricht die Schwänze aus und hackt sie mit einer Hand voll gebrühtem Spinat klein, thut sie in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß und einen kleinen Kochlöffel voll fein Mehl dazu und rührt es mit Eiern, aber et-

was dünner als ein gewöhnlicher Flädchenstaig, an; backt sie und schneidet sie dann mit dem Backrädchen zu 2 Fingersbreiten Streifen, wickelt sie wie Schnecken auf und stellt sie auf eine Platte; von den gestoßenen Krebsschalen wird mit Fleischbrühe oder Milch eine Krebsbrühe gemacht, dann durchgeseihet, über die Schneckchen angerichtet, läßt sie etwas aufkochen und zieht sie dann mit Eiergelb ab.

Nro. 63. Krebs-Schnitten.

Es werden 30 bis 40 Stück Krebse im Salzwasser gesotten, die Schwänze und Scheeren ausgebrochen und mit einem gebratenen Kalbsnieren, Peterling, etwas Chalottenzwiebel und Citronenschale klein gehackt; ein altgebackener Kreuzerwecken wird auf dem Reibeisen abgerieben und nebst dem Gehackten in eine Schüssel gethan; dann zerläßt man ¼ Pfund Butter, gießt ihn darüber, thut Salz und Muskatblüthe dazu und rührt es mit 5 Eiern an; bestreicht eine Serviette eines Tellers groß mit Butter, füllt die Masse darein, bindet es fest zu, daß aber 2 Finger breit von der Masse leer bleibt, und siedet es im Salzwasser eine Stunde lang. Indeß stoßt man die Krebsschalen klein, dämpft sie in einem Stückchen Butter, streut einen Kochlöffel voll fein Mehl darauf, röstet es noch ein wenig mit, löscht es dann mit Fleischbrühe und Milch oder süßen Rahm ab, thut Muskatblüthe und Peterling darein und läßt es ein paar mal aufsieden, treibt sie dann durch, schneidet den gesottenen Knopf in Schnitten, legt sie auf eine Platte, streut eine Hand voll verwällte, klein geschnittene Morcheln darauf, gießt die Brühe darüber, läßt es auf Kohlen noch einmal aufkochen und zieht es dann, ehe man es zu Tische gibt, mit Eiergelb ab.

Nro. 64. Krebs-Tourné.

Man macht von 30 Krebsen eine schöne Krebsbutter, weicht einen Kreuzerwecken oder Weißbrod in Wasser und Milch ein, drückt es dann wohl aus, verdämpft es in der Krebsbutter und läßt es dann kalt werden; hernach rührt man es mit 3 ganzen Eiern und 5 Eiergelb recht schaumig; das Weiße von den Eiern wird zu

Schnee geschlagen und nebst etwas Salz darein gerührt. Die Krebsschwänze werden nebst verwällten Morcheln gewürfelt geschnitten und ein wenig im Krebsbutter gedämpft, auch ein bischen Sauce piquante oder Braten-Jus daran gethan; hierauf bestreicht man eine Casserolle mit Butter, füllt die Hälfte der Masse darein, das Ragout darauf und bedeckt es mit der Uebrigen. Nun setzt man es in eine größere Casserolle mit siedendem Wasser, doch so, daß in die kleinere kein Wasser kommen kann; thut einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es sieden und ziehen.

Nro. 65. Eingebrühter Kuchen.

Zu einem Kuchen für 8 bis 10 Personen nimmt man einen Schoppen süße Milch, thut sie nebst einem Stück Butter und Salz in die Pfanne; wann die Milch siedet, so säet man ¼ Pfund fein Mehl hinein, schafft ihn so lange über dem Feuer, bis er sich von der Pfanne schält, nimmt ihn in eine Schüssel, läßt ihn kalt werden, rührt dann nach und nach 9 bis 10 Eier, nebst fein geschnittenem Schnittlauch hinein, macht Schmalz in einer Kachel heiß, gießt den Taig hinein, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und zieht ihn auf.

Nro. 66. Küche-Michel.

Man nimmt ½ Pfund fein Mehl, rührt es mit 1 Schoppen lauer Milch und 6 Eiern glatt an, zerläßt ⅛ Pfund Butter und thut sie nebst einem bischen Salz dazu, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech oder in eine Kachel und zieht sie auf.

Nro. 67. Lungen-Morcheln.

Man siedet die Lunge in Salzwasser ab, hackt sie alsdann mit Zwiebel, Peterling und einem in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken klein, thut Salz und Muskatnuß dazu und rührt es mit 3 bis 4 Eiern recht gut untereinander; formirt aus dieser Masse Morcheln, wozu man etwas Mehl auf die Hand nehmen kann. Hierauf macht man von einem Ei, etwas Salz und fein Mehl einen Nudelntaig, wällt ihn aus und schneidet 4eckigte Stückchen daraus, wickelt sie zu-

sammen und steckt sie oben in die Morcheln, dann backt man sie im Schmalz recht saftig, legt sie auf Brodschnittchen; wenn sie gut abgelaufen sind, thut man sie auf die Anrichtplatte und gießt eine gute Butterbrühe darüber.

Nro. 68. Lungenmus.

Eine Kalbslunge wird im Salzwasser verwällt, dann zu Stückchen geschnitten und klein gehackt oder gewiegt, hierauf werden in ¼ Pfund Butter 2 Kochlöffel Mehl schön hellgelb geröstet, dann ein klein geschnittener Zwiebel darin gedämpft, die gehackte Lunge dazu gethan und noch ein bischen mitgedämpft, dann mit Fleischbrühe abgelöscht, etwas Pfeffer, klein gewiegte Citronenschalen, nebst dem Saft von einer Citrone, oder ½ Gläschen guten Weinessig und ein Lorbeerblatt darein gethan, läßt es kochen und gibt es dann mit gesottenen Erdbirnen, oder wenn man es besser haben will, mit gebackenen Weckenschnitten zu Tisch.

Nro. 69. Lungen-Nudeln, gefüllte.

Man macht Nudeln wie gewöhnlich. Dann siedet man eine Lunge im Salzwasser ab, hackt solche mit Zwiebeln, Peterling, Quindel und Speck klein, thut etwas Mutschelmehl und ein bischen Salz dazu und rührt es mit ein paar Eiern an; überstreicht die Nudelkuchen damit, wickelt sie zusammen, siedet sie in Salzwasser, schneidet sie hernach und gibt eine Butterbrühe darüber. Man kann sie aber auch in beliebige Stückchen schneiden, sieden und dann mit in Butter gerösteten Brodbrosamen schmälzen.

Nro. 70. Lungen-Schnitten.

Zu diesen macht man eine Farce wie bei den Lungenmorcheln, bestreicht dann eine Serviette eines Tellers groß mit Butter, füllt die Masse darein, bindet sie fest zu, siedet sie eine Stunde lang in Salzwasser, schneidet sie dann in Schnitten und gibt eine gute Buttersauce dazu.

Nro. 71. Makaroni oder italienische Nudeln.

Die Makaroni werden in Salzwasser weich gesotten, wenn sie weich sind, werden sie auf eine Platte gelegt und mit Folgendem schön garnirt: Ein Stückchen Parmesankäse auf dem Reibeisen gerieben, dann Schinken oder Pöckelfleisch fein geschnitten, Peterling und zwei hartgesottene Eier fein gewiegt, doch muß man alles besonders wiegen, das Weiße und das Gelbe von den Eiern, so wie den Peterling, dann werden Streifen von den gehäckelten Sachen herum gelegt und mit frischem Butter geschmälzt.

Nro. 72. Morcheln, gebackene.

Man hackt 2 gebackene Eier und eine Hand voll verwällte Morcheln klein, thut es in eine Schüssel, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und eine Hand voll Mutschelmehl dazu, rührt es mit 2 bis 3 Eiern an, formirt Morcheln daraus, kehrt sie im Mutschelmehl um, backt sie im Schmalz und gibt eine beliebige Sauce dazu.

Nro. 73. Mutschelmehl-Kuchen.

Man reibt eine ganze Mutschel, läßt hernach ¼ Pfund Butter in 1½ Schoppen Milch zergehen und gießt es über die geriebene Mutschel; läßt es kalt werden und rührt es dann mit Eiern an, daß der Taig in der Dicke wie ein Spatzentaig wird; dann füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie gut zu und siedet ihn 1½ Stunde in Salzwasser, thut ihn dann auf eine Platte, schneidet ein Kreuz darein, streut Muskatblüthe darauf und gießt heiß gemachten Butter darüber.

Nro. 74. Gesottene Nierenschnitten.

Wenn man übrigen Nieren von einem Nierenbraten hat, so wird dieser nebst einem Pfund Kalbfleisch gehackt, hat man aber keinen übrigen Braten, so darf man das Fleisch nur absieden und den Nieren in ein wenig Butter abdämpfen; ein in Milch eingeweichter Kreuzerwecken wird ausgedrückt, gehackt, und wenn er groß ist, etwas davon weggelassen; dann backt man ein paar Eier im Butter, backt sie mit etwas Peterling

klein, thut es nebst Salz, Ingwer und Muskatnuß zu dem Uebrigen, rührt es mit ein paar Eiern gut untereinander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet es zu und läßt es 1 Stunde in der Fleischbrühe sieden. Dann wird es aus der Serviette gethan, in Schnitten geschnitten und eine Buttersauce darüber gegeben. — Man kann sie auch backen, dann läßt man es aber vorher kalt werden, ehe man es zu Schnitten schneidet, verklopft Eier mit klein geschnittenem Peterling, kehrt die Schnitten darin um und backt sie in Schmalz.

Nro. 75. Nudeln, gefüllte.

Man macht einen Nudelteig und wällt ihn wie gewöhnlich aus, hackt hierauf ein paar gebackene Eier und ein Stückchen Speck klein, thut Mutschelmehl, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es mit Eiern an, aber daß es nicht zu dünne wird, überstreicht die Nudelkuchen damit, wickelt sie zusammen, siedet sie in Salzwasser ab; dann schneidet man sie, legt sie auf eine Zinnplatte, gibt eine gute leichte Butterbrühe darüber und läßt sie noch einmal darin aufkochen.

Nro. 76. Gefüllte Nudeln oder Maultaschen.

Von 3 bis 4 Eiern werden feine, gewöhnliche Nudelkuchen gemacht; dann wird 1 Pfund kalter Braten und 1 Hand voll Peterling und Spinat fein gewiegt, ½ Pfund Speck zu kleinen Würfelchen geschnitten, dieses in ½ Pfund Butter gedämpft, und 4 in Milch eingeweichte, fest ausgedrückte Wecken noch ein wenig mitgedämpft; dann rührt man 8 Eier, etwas Salz und Muskatnuß darein, füllt die Nudelkuchen damit, wickelt sie auf, schneidet sie in Stückchen und siedet sie in Salzwasser, schmälzt sie mit in frischer Butter geröstetem Brod und gibt sie zu Tische.

Nro. 77. Nudeln, gestützte.

Man macht einen Nudelteig von feinem Mehl, Eierdottern und saurem Rahm, wällt ihn dann nicht gar zu dünne aus, schneidet sie zu Fingers breiten Nudeln und kocht sie in siedender Milch weich; wenn

eingesotten sind, thut man ein Stück Butter dazu, dann wendet man sie um, daß sie auf beiden Seiten gelb werden, hernach gießt man süßen Rahm daran und läßt sie noch ein wenig kochen. Auf die nämliche Art kann man sie auch von Krebsbutter machen und aufziehen.

Nro. 78. Nudeln-Kuchen.

Man macht von 2 Eiern Nudeln wie gewöhnlich, siedet sie im Salzwasser, flößt sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie gut ablaufen; wenn man übrig gebliebene Nudeln hat, kann man auch diese dazu nehmen, thut sie in eine Schüssel, ein wenig Salz, Muskatnuß, Schnittlauch und ein bischen Mutschelmehl dazu, rührt 4 Eier daran und backt ihn langsam in heißem Schmalz oder zieht ihn mit Kohlen auf.

Nro. 79. Omelettes, gefüllte.

Man macht Omelettes so viel man deren bedarf, backt sie aber nur auf einer Seite gelb und so dünne als möglich, bestreicht sie mit einer Weckenfülle, wie zu einer Kalbsbrust, aber nicht zu dick, wickelt sie auf, schneidet sie in Stückchen, etwas größer als ein Gliedlang, tunkt diese in den Omelettestaig und backt sie langsam, sonst werden sie nicht durchaus heiß. Man kann sie in der Fleischbrühe aufsieden lassen, eine Butterbrühe darüber, oder mit Peterling garnirt, als Beigericht geben.

Nro. 80. Pfannkuchen, gewöhnliche.

Man nimmt in eine Schüssel fünf bis sechs Löffel voll fein Mehl, rührt dies mit Milch glatt an, thut dann 5 bis 6 Eigelb, klein geschnittenen Schnittlauch oder Zwiebel nebst Salz daran; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt ihn an den Taig und verdünnt ihn, wenn er noch zu dick wäre, mit etwas Milch; dann macht man Schmalz heiß, gießt es in das Schmalzpfännchen, nimmt jedesmal zu einem Pfannkuchen einen Eßlöffel voll Schmalz in die Flädchenspfanne, thut, wenn es heiß ist, einen kleinen Schöpflöffel voll Taig darein und backt ihn auf beiden Seiten schön; wenn es beim Umkehren nöthig ist, wird noch ein bischen Schmalz

genommen. Sie müssen warm zu Tische gegeben werden. Diese Portion ist für 6 bis 8 Personen als Abendspeise mit Kopf- oder Endivien-Salat hinreichend.

Nro. 81. Rahm-Mus.

Man läßt 1½ Maas Milch kochen, rührt ½ Pfund fein Mehl mit Milch glatt und dünne an, und dann in die siedende Milch, wo man es unter beständigem Rühren etwas dick kochen und dann erkalten läßt. Nun läßt man ½ Pfund frische Butter in einer irdenen Schüssel etwas warm werden, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, rührt nach und nach 5 Eierdotter, 5 ganze Eier und den erkalteten Brei dazu; wenn es recht leicht gerührt ist, gießt man es in ein mit Butter bestrichenes Blech, backt es im Ofen oder zieht es mit Kohlen auf. In ¾ Stunden ist es fertig und wird dann warm zu Tische gegeben.

Nro. 82. Saure Rahmspatzen.

Für ungefähr 6 Personen wird ein Schoppen saurer Rahm heiß gemacht, dann wird so viel fein Mehl darein gerührt, bis es in der Dicke recht ist und der Taig sich von der Pfanne losschält. Dann wird er in eine Schüssel gethan, und wenn er ein wenig erkaltet ist, mit 8 bis 9 Eiern verrührt, ein bischen gesalzen und in die siedende Milch, wie gewöhnliche Spatzen, eingelegt.

Nro. 83. Risoto, oder Reis auf italienische Art.

½ Pfund Reis wird verlesen, rein gewaschen und mit siedendem Wasser abgebrüht, dann 4 Loth frische Butter, 4 Loth Ochsenmark, 2 Loth geriebenen Ementhaler-, Holländer- oder Parmesankäse, etwas weniges fein geschnittene Zwiebel, einige Löffel voll Jus, für 1 Kreuzer Saffran zusammen in eine Kachel gethan, den Reis darin gedämpft, sodann mit 1 Schoppen Fleischbrühe abgelöscht und läßt es kochen; es darf nicht länger als ¾ Stunde kochen, dann ist es fertig.

Nro. 84. Schinken-Nudeln.

Zu einem Blech voll für 8 Personen macht man von 6 Eiern Nudeln, schneidet sie in fingersbreite Riemen

und verwällt sie in Milch und Salzwasser, wovon 1½ Schoppen Milch, das Uebrige Wasser seyn muß. Dann hackt man ¼ Pfund Schinken ganz fein, quirlt 16 Eiergelb mit 3 Schoppen Milch und etwas Muskatnuß, bestreicht ein Potageblech mit Butter, legt eine Lage von den abgesottenen und abgelaufenen Nudeln, dann von dem Schinken darein, gießt von dem Abgequirlten etwas darüber, dann wieder Nudeln und so fort, bis Alles darin ist, gibt Butterschnittchen darauf und zieht es im Ofen auf.

Nro. 85. Schnee-Spatzen.

Man nimmt 6 Eierweiß, klopft solche zu einem dicken Schnee; alsdann siedet man ½ Maas Milch mit Zucker und Zimmt, legt dann von dem Schnee mit dem Eßlöffel Spatzen in die siedende Milch, aber nur 2 auf einmal, wendet solche geschwinde um und nimmt sie gleich wieder heraus, sonst werden sie spröde; wenn alle fertig sind, so verrührt man die 6 Eiergelb, gießt die siedende Milch, worin die Schneespatzen gesotten worden sind, daran, richtet sie über dieselben an und gibt sie gleich zu Tische.

Nro. 86. Stockfisch, blinder.

Zu ½ Maas Milch schneidet man einen Kreuzerwecken zu runden Schnitten und bäht sie auf dem Roste schön gelb; schneidet hierauf Zwiebel ganz fein, röstet in einem Stück Butter einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebel darin, gießt ½ Maas Milch daran, läßt es unter beständigem Rühren ein paarmal aufkochen, thut etwas Salz und Ingwer daran und richtet es über die gerösteten Schnitten an. Wenn sie ein wenig angezogen haben, kochen dürfen sie nicht mehr, so gibt man sie zu Tische; man kann auch 2 Eiergelb mit ein wenig Milch verrühren und sie damit abziehen.

Nro. 88. Trichterles-Nudeln.

Man macht 1 Schoppen Milch in einer Pfanne siedend, rührt dann so viel fein Mehl darein, bis der Taig in der Dicke recht ist, schafft ihn gut, daß es keine Knollen gibt, thut ein Stückchen Butter darein und schafft

den Taig so lange, bis er sich loslöst, thut ihn dann in eine Schüssel, etwas Salz dazu und rührt nach und nach 12 Eier daran; hierauf probirt man, ob er durch einen Trichter lauft; ist dies der Fall, so ist er in der Dicke recht, wo nicht, so kann man ihn mit ein bischen Milch verdünnen. Alsdann macht man Wasser in einer Pfanne heiß, thut Salz darein und wenn es siedet, läßt man den Taig durch den Trichter hinein laufen; bestreicht ein Potageblech mit Butter, fangt die Nudeln mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie darein, oben Butter darauf und zieht sie schön gelb auf; man verrührt einige Eier mit saurem Rahm, gießt es darüber und läßt es noch mit anziehen, daß es schön gelb wird. Man muß sie aber nur langsam aufziehen.

Nro. 88. Zankeisen.

Man bestreicht ein tiefes Blech oder eine Kachel mit Butter, schneidet 3 bis 4 Mutscheln zu dünnen Schnitten und legt sie in das Blech; dann rührt man ein paar Löffel voll fein Mehl mit Milch glatt an, thut 4 bis 5 Eier und noch 1½ Schoppen Milch daran, gibt nach Belieben Salz oder Zucker und Zimmt dazu, gießt es über die Schnitten, thut Scheibchen Butter darauf und zieht es auf.

Große Pasteten.

Pasteten-Bereitung.

Man macht hiezu guten Buttertaig, mürben Taig, geriebenen Taig, wie es bei jedem einzelnen Artikel bemerkt ist. Wenn nun der erforderliche Taig fertig ist und das Letztemal ausgewällt wird, so zerschneidet man ihn in 2 Theile, wällt jeden Theil eines starken Messerrücken dick aus, legt eine runde Platte oder die Form, die die Pastete erhalten soll, darauf, und schneidet ihn darnach aus; dann legt man den einen

Theil als Boden auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, den andern als Deckel vorläufig auf einen Bogen Papier. Nun nimmt man den abgefallenen Taig zusammen, wällt ihn noch einmal aus, schneidet 2 bis 3 Fingerbreite Streifen daraus, bestreicht den äußeren Kreis des Bodens mit Eierdotter, legt von den Streifen einen Rand darauf und sticht den übrigen Theil mit Weinbaches-Mödelchen aus. Dann füllt man die Pastete mit dem dazu bereiteten Fleisch, Geflügel, Ragout, oder was sonst dazu genommen wird, wie es bei den einzelnen Artikeln, von denen Pasteten bereitet werden, angegeben ist; bestreicht, wenn alles recht hübsch und egal hinein gethan ist, den obern Rand wieder mit Eierdotter, gibt den Deckel darauf, den man allerwärts fein und gleich andrückt, schuppt die Pastete neben herum ein, legt die ausgestochenen Figuren auf den Deckel und dem Rande herum, bestreicht die ganze Pastete, um ihr einen schönen Glanz zu geben, mit Eierdotter und backt sie dann in guter Ofenhitze.

Wenn man keine Weinbaches- oder dergleichen Mödelchen hat, so kann man von dem übrigen Taig auch ein rundes Blättchen auswällen, dasselbe auf einen Bogen Papier thun, hübsch ausschneiden und über den Deckel legen.

Die sogenannten blinden oder leeren Pasteten, wo die Fülle erst nach dem Backen hinein gethan wird, werden am besten und sichersten von gutem Buttertaig auf die gleiche Art gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man statt der Fülle ein leichtes hölzernes Mehlschüsselchen oder etwas der Art nimmt, es mit Papier umwickelt und mit Mehl bestreut, darein thut, den Deckel darüber legt und sie wie oben bemerkt, behandelt und backt. Nach dem Backen wird dann der Deckel behutsam abgeschnitten, die Fülle, wozu jede Art von Fischen, Frikassees, Ragouts mit Sauce gebraucht werden kann, darein gefüllt und der Deckel wieder darauf gelegt.

Nro. 1. Pastete von Artischocken.

Man siedet 10 bis 12 Artischocken im Salzwasser weich, bricht die Blätter ab, die Böden müssen aber sehr in Acht genommen werden, daß der Kütz ganz bleibt

Dann werden 2 Loth verwällte Morcheln, 1 Loth abgesottene Trüffeln und ein blanschirtes Brieschen klein geschnitten, im Butter gedämpft, mit ½ Schoppen Wein abgelöscht, ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe dazu gethan und wenn es ¼ Stunde gekocht hat, vom Feuer gestellt, daß es kalt wird. Die Pastete wird von Blätter- oder geriebenem Buttertaig gemacht; dann wird eine Lage Artischocken-Böden darauf gelegt, auf diese in Scheiben geschnittene Butter, dann eine Lage von dem Ragout und wieder Artischockenböden, und so fort, bis es zu Ende ist. Alsdann wird der Deckel über die Pastete gemacht, diese mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken.

Nro. 2. Auerhahn-Pastete, kalte.

Der Auerhahn wird, weil er nicht so geschwinde weich wird, gespickt und mit Wein, Gewürz, Citronen, Essig und Wasser verdämpft. Dann von geriebenem Buttertaig eine Pastete mit einem hohen Rand aufgesetzt. Zum Dämpfen des Auerhahns darf kein Fett genommen werden, weil es an kalten Pasteten nicht gut ist. Das Gehäck oder die Farçe kann von Kalb- oder Schweinefleisch gemacht werden, oder von wilden oder zahmen Enten, welches nicht fett ist, mit etwas geriebenem Brod, Gewürz und Citronen. Man nimmt von der Saucе, worin der Auerhahn gedämpft worden ist, etwas dazu, nur nicht zu viel, daß es nicht zu dünne ist, sonst fällt die Pastete aus einander. Wenn der Auerhahn erkaltet ist, so streicht man die Hälfte der Masse auf den Boden der Pastete, legt den Auerhahn ganz oder in Stücke geschnitten darauf, ist er transchirt, so kann das Uebrigbleibende unter die Farçe gehackt werden, damit sie einen bessern Geschmack bekommt. Man legt alles fest und egal hinein, die übrige Masse darauf, den ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht die Pastete wie gewöhnlich und backt sie langsam. Sie braucht 2 bis 3 Stunden zum fertig backen. Man gibt sie kalt zu Tische.

Nro. 3. Enten-Pastete.

Man verfertigt von gutem Buttertaig eine blinde Pastete und backt sie wie gewöhnlich. Alsdann nimmt

man ein paar Enten, die zuvor sauber geputzt und ausgenommen worden sind, klopft sie ganz breit, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, dämpft sie im Butter und schneidet sie dann in 4 Theile. Hierauf röstet man geriebenes Brod im Butter schön gelb, löscht es mit Wein ab, gießt noch Fleischbrühe daran, thut die Entenviertel sammt dem Bratenfett dazu, so wie auch Citronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, einige Wachholderbeere, ein bischen Pfeffer, Nelken und Muskatnuß, und läßt es bis zum Anrichten kochen. Wenn die Pastete fertig ist, wird der Deckel abgeschnitten, die gedämpfte Ente nebst Sauce darein gethan, der Deckel wieder darauf gelegt und die Pastete warm zu Tische gegeben. Wenn die Sauce nicht sehr kurz eingekocht ist, so wird nur so viel eingefüllt, als nöthig ist und die Uebrige besonders dazu aufgestellt.

Nro. 4. Gehackte Fleischpastete.

Hiezu wird von einem Pfund Butter ein guter Buttertaig gemacht; kann man ihn den Tag zuvor machen, so ist es besser, und man darf ihn dann nur, ehe man die Pastete verfertigen will, noch einmal auswällen und die Pastete wie gewöhnlich daraus formen. Die Fülle hiezu wird auf folgende Art gemacht; 1 Pfund übrig gebliebener Kalbsbraten, Zwiebel, Peterling, 4 Sardellen, $^1/_2$ Pfund Kapern, $^1/_4$ Pfund Speck oder Ochsenmark, Citronenschale und Mark, nebst ein bischen Thymian, hackt man zusammen sehr fein, thut es alsdann in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Gewürznelken dazu, macht es mit gutem Weinessig oder einem bischen Wein, der Jus von dem Kalbsbraten und etwas Fett von der Fleischbrühe an, daß es feucht (saftig) ist; wenn alles gut durch einander gerührt ist, wird die Pastete damit gefüllt, der ausgeschnittene Deckel von dem Papier sachte und egal darauf gelegt, mit Ei bestrichen, eingeschuppt und schön gebacken. Dies gibt eine Pastete für 10 bis 12 Personen.

Nro. 5. Fleisch-Pastete. 2te Art.

Es wird ein guter Buttertaig, wo möglich schon den Tag zuvor gemacht, so daß man ihn den andern

Tag nur noch einmal auswällen und die Pastete daraus fertigen darf. Zur Fülle rührt man ½ Pfund Butter mit 2 Eierdotter leicht, thut ½ Kreuzerwecken, welcher zuvor in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt worden ist, nebst klein gebacktem Kalbs- oder Schweinsbraten, Chalottenzwiebel, Peterling, die Schale und das Mark von 1 Citrone, 1 bis 2 Löffel voll Kapern, Salz und Muskatnuß dazu und vermischt es mit ein paar Eßlöffel voll gutem Wein; füllt dann die Pastete damit, belegt sie mit Stegen von Buttertaig, bestreicht und backt sie wie gewöhnlich.

Nro. 6. Gans- oder Enten-Pastete.

Wenn die Gans oder Ente wie gewöhnlich gerupft, ausgenommen und wohl gesäubert ist, so spickt man sie mit Speck, siedet sie mit lauter Essig und Salz ein wenig ab, läßt sie wieder kalt werden, reibt sie mit ein wenig Salz, Pfeffer und Nelken ein und beizt sie 24 Stunden in dem Essig, worin sie gesotten wurde. Dann macht man von einem aufgeriebenen Taig eine Pastete in der Form wie die Gans oder Ente ist, bestreut den Boden wohl mit geschnittenem Speck, geröstetem Brod, Nelken, ein paar Wachholderbeeren, ein paar Lorbeerblätter und einem in das Kreuz geschnittenen Zwiebel, legt alsdann die Gans oder Ente darein, Limonien darauf, macht die Pastete zu, d. h. bedeckt sie mit dem Deckel oder der andern Hälfte, und backt sie im Backofen. Mittweiler drückt man den ungerupften Kopf ein wenig, daß er nicht blutig und reutigt ihn, daß er hübsch ist, steckt ein Steckchen in den Hals, damit der Kopf nach dem Backen der Pastete fest gemacht werden kann, an beide Seiten der Pastete steckt man beide gleichfalls ungerupfte Flügel und anstatt des Schwanzes etliche Federn von der Gans oder Ente in die Pastete; wenn sie völlig gebacken ist, macht man ein wenig Sauce von Wein, Essig und Fleischbrühe, gießt sie vorsichtig durch eine kleine Oeffnung in die Pastete und trägt sie dann auf.

Nro. 7. Gansleber-Pastete, kalte.

Es wird ein gewöhnlicher Buttertaig gemacht, nur daß man halb so viel Butter als gewöhnlich nimmt,

bestreicht eine lange Kapsel mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl, belegt sie mit Buttertaig, bestreicht ihn am Rande etwas mit Ei und stumpft ihn, daß es keine Blasen bekommt. Dann werden einige Zwiebel klein gewiegt, ein paar Gansleberu, wenn es ein wenig daran mangelt, so kann man eine Gansleber und eine Kalbsleber, die aber nicht gewaschen seyn darf, nehmen, werden gleichfalls gewiegt und mit den Zwiebeln und fein geschnittenem Speck im Butter gedämpft, etwas Pfeffer, Modegewürz, Nelken und Salz dazu gethan, 1 Schoppen Wein daran gegossen und mit gekocht, aber nicht zu lange, sonst wird die Leber hart. Dann werden auf den Buttertaig kleine Scheibchen von Trüffeln geschnitten, daß der Boden ganz damit bedeckt ist, dann von einer gebratenen Gansleber, gleichfalls in Stückchen geschnitten, darauf gelegt, von der gedämpften Masse dick darauf gestrichen, dann wieder Trüffeln, Gansleber und Farçe, und so fort gemacht, bis das Blech voll ist; alsdann einen Deckel von Buttertaig darauf, mit einem Ei bestrichen, mit der Gabel gestupft, gebacken und dann kalt aufgestellt.

Nro. 8. Gerührte Pastete.

½ Pfund Butter wird weiß gerührt, von 9 Eiern das Gelbe daran gerührt, dann 1½ Loth Mutschelmehl und von 3 Wecken das Weiche, welches zuvor klein gezopft und mit Milch angefeuchtet worden ist, nebst ein wenig Salz und Muskatnuß darein gethan, leicht gerührt und zuletzt der von 9 Eierweiß geschlagene Schnee darunter gemengt, ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, und wenn man will, mit gutem Buttertaig belegt, fricasirte Brieschen oder Kalbfleisch darauf, mit der gerührten Masse zugedeckt und schön gebacken. Man kann auch den Buttertaig hinweg lassen, die Masse allein backen und das Fricasee besonders dazu geben. Gibt man es mit Buttertaig, so wird die Sauçe von dem Fricasee zurück behalten, mit Eigelb abgezogen und in einem Saucière besonders dazu aufgestellt.

Nro. 9. Gerührte Pastete auf einer Platte.

Man verfertigt einen guten Ragout von Tauben, Hühner, Brieschen oder Kalbfleisch auf folgende Art: Die Tauben und Hühner werden wie gewöhnlich behandelt und in 4 Stückchen geschnitten, die Brieschen verwällt, in Stückchen geschnitten und vom Kalbfleisch nimmt man beliebige Stückchen, zerläßt alsdann ¼ Pfund Butter in einer Casserolle, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe daran, thut etwas Muskatnuß darein und legt das Gewählte, Geflügel oder Fleisch, hinein, schneidet einen Zwiebel, etwas Peterling, ein paar Lorbeerblätter, eine halbe Citrone und ein wenig Thymian, thut dies alles zusammen in ein Tüchlein, bindet es zu, thut es in den Ragout, deckt ihn zu und läßt es damit kochen, bis die Kraft herausgezogen ist, drückt es dann aus und nimmt es heraus; wenn das Fleisch weich ist, thut man es auf eine Platte und läßt es kalt werden. Es können auch Morcheln, abgesotten und klein geschnitten, dazu genommen werden. Auf eine Platte zu 6 bis 8 Personen rührt man ½ Pfund Butter leicht, schlägt 6 Eier daran, thut 6 Kochlöffel voll fein Mehl, etwas Salz, Muskatnuß und 4 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, rührt alles noch ½ Stunde, gießt es über den abgekühlten Ragout und zieht es im Ofen auf. Hätte das Fleisch noch zu viel Sauce, so wird diese davon gegossen, nur etwas weniges daran gelassen und das Uebrige warm gehalten, bis die Pastete fertig ist, wo es dann besonders dazu aufgestellt oder auch nach Belieben darüber gegossen werden kann. Die Pastete kann auf einer Porcellan- oder Zinn-Platte in den Ofen gestellt werden; die Zinn-Platte muß aber in einen Wassertaig geschlagen werden, damit sie nicht schmilzt. Man kann die Pastete aber auch in einem hübschen Potageblech, das man zu Tische geben kann, machen.

Nro. 10. Haasen-Pastete.

Man spickt den Haasen mit Speck, wenn er zuvor gut gehäutelt ist, hauet ihn in Stückchen und verdämpft dieselbe im Butter, streut etwas Mehl darauf und wenn

es schön gelb ist, gießt man ein Glas Wein und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, thut etwas Nelken, Pfeffer und Ingwer dazu und läßt es kochen; wenn die Sauçe nicht schön gelb ist, so gibt man ihr eine Zuckerfarbe. Von dem Haasenfleisch wird etwas zurückbehalten und mit einem Stückchen Leber, Speck, ¼ Pfund Kapern und 2 Sardellen klein gehackt; alsdann wird ein zuvor eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Stück Wecken mit Chalottenzwiebel in einem Stückchen Butter gedämpft und nebst einem Ei unter das Gehackte gerührt, etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, klein geschnittene Citronenschale nebst Saft wird auch darein gethan, und wenn alles gut mit einander vermengt ist, so wird von dieser Farçe der Boden der Pastete, die wie gewöhnlich von gutem Buttertaig gemacht wurde, damit überstrichen, der gekochte Haase darauf gelegt, dann wieder mit Farçe und oben darauf mit Speck belegt, der Deckel darüber gethan, mit verklopften Eiern bestrichen, eingeschuppt und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird aus dem Deckel ein Stückchen geschnitten, man muß aber hübsch geschickt damit umgehen, daß es nicht zerbricht und wieder gut aufgelegt werden kann, und gießt die Sauçe von dem Haasen darein.

Hat man aber einen kalten, übrig gebliebenen Haasen und will eine Pastete davon machen, so werden Wurzeln und Fleisch oder Wildpret braun gedämpft, Mehl darauf gethan und mit Wein, Citronensaft und Fleischbrühe abgelöscht und statt der Haasenbrühe genommen; zu der Farçe kann auch ein anderes Stück Wildpret genommen werden. Die Sauçe läßt man durch ein Haarsieb laufen.

Nro. 11. Hühner-Pastete.

Man zerschneidet die Hühner, wenn sie geputzt und ausgenommen sind, wie zum Fricasiren, dämpft sie nur halb weich in Butter mit klein gewiegten Zwiebeln und Peterling; wiegt die Leber und Mägen nebst Zwiebel und Peterling, Citronenschalen und Basilikum, belegt den Boden der Pastete, die aus gutem Buttertaig wie gewöhnlich gemacht wird, damit, ein paar Lorbeerblätter,

etwas Muschelmehl, dann die Hühner darauf, legt einen kleinen, dann einen größern Deckel von Buttertaig darüber, bestreicht sie mit Eier und backt sie schön im Ofen. Wenn sie fertig ist, wird durch eine Oeffnung etwas Jus oder Coulis daran gegossen.

Nro. 12. Junge Hühner-Pastete.

Wenn die jungen Hühner geputzt und in 4 Theile geschnitten sind, zerläßt man in einer Casserolle ein Stück Butter, legt die Hühner, nachdem sie zuvor aus warmem Wasser gewaschen sind, darein, thut Salz, ein paar ganze Nelken, etwas Muskatnuß, ein Lorbeerblatt und einen ganzen Zwiebel dazu, deckt es zu und läßt es dämpfen; dann gießt man Fleischbrühe daran, läßt sie weich kochen und legt die Hühner alsdann zum Erkalten auf eine Platte. Zur Farçe nimmt man 1 Pfund Kalbfleisch von der Keule, ½ Pfund Schweinefleisch, das Speck hat, 4 Loth frisches Nierenfett, schneidet dieses nebst einem Zwiebel recht fein, thut es in eine Casserolle und rührt es über dem Feuer so lange, bis es gedämpft ist, läßt es erkalten, hackt 4 Loth Kapern, einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken klein, nimmt alles in eine Schüssel, 4 bis 5 Eiergelb, Salz und Muskatnuß dazu und rührt es gut durch einander. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, breitet die Hälfte von der Farçe darauf aus, legt die Hühner darauf, streicht die übrige Farçe darüber; legt von feinem Buttertaig einen Deckel über das Ganze, schneidet die Pastete neben aus, macht oben in der Mitte eine Oeffnung, bestreicht sie mit Ei und backt es im Ofen. Ehe die Pastete zu Tische kommt, wird die Saucе von den Hühnern durch ein Sieb passirt, der Saft von einer Citrone darein gethan und vor dem Anrichten mit 4 Eiergelb abgezogen; dann durch die Oeffnung etwas von der Saucе in die Pastete gegeben und das Uebrige in einer Saucière besonders dazu aufgestellt.

Nro. 13. Kalbfleisch-Granade, als Pastete zu geben.

Man schneidet von einer abgebäutelten Kalbskeule fingerdicke Scheiben und spickt sie auf der einen Seite mit fein geschnittenem Speck. Dann verwällt man ein

paar Brieschen in Salzwasser, schneidet das Unbrauchbare weg, thut sie nebst gebackten Morcheln, Krebsschwänzen, Krebsbutter, Muskatblumen und geriebenen Semmeln in eine Kachel, gießt gute Brühe dazu und läßt es kochen, aber nicht lange, und dann kalt werden. Sodann macht man eine Farçe von Kalbfleisch, nimmt eine tiefe, aber nicht weite Casserolle, bestreicht sie dick mit Butter, legt dünne Scheiben Speck auf den Boden und an die Seiten und drückt sie fest an die Butter an. Nun legt man die gespickten, roben Stücke Kalbfleisch mit der gespickten Seite auf die Speckscheiben, und mit den Seiten so dicht neben einander, als es nur möglich ist. Hierauf streicht man von der Farçe auf das Fleisch eines Fingers dick, daß das Fleisch damit bedeckt wird, legt das Gekochte ordentlich und dicht hinein, wenn man will, auch Austern dazwischen, legt sodann Scheibchen von ungespicktem Kalbfleisch darüber und bedeckt es wieder mit der Farçe. Man streicht das Alles gut an, bedeckt es mit Butter bestrichenem Papier und läßt es im Backofen backen. Wenn angerichtet wird, stürzt man die Granade auf die Schüssel, nimmt den Speck behutsam ab und gibt die warm gemachte Sauce von dem vorher Gebackten, oder wenn es kurz eingekocht worden ist, eine Trüffelsauce dazu.

Nro. 14. Kalte Pastete.

2½ Pfund fein Mehl, 1 Pfund Butter, 2 Eier und ungefähr 1 Glas Wasser werden, wenn die Butter schon zum voraus recht geknetet ist, mit einander verarbeitet und verrieben, daß alles sich recht vermengt. Zur Fülle nimmt man Kalbfleisch, Wildpret, Geflügel und dergl. Das Fleisch, wo man immer die besten Stücke dazu nimmt, wird wie gewöhnlich gespickt, dann in einem Stück Butter mit gehacktem Zwiebel, Pfeffer und Salz verdämpft. Mit dem Geflügel macht man es eben so, nur muß es vorher ausgebeint, gefüllt und wieder zugenäht werden. Zur gehackten Fülle nimmt man Fleisch, Speck und Brod, je nachdem man viel oder wenig machen will, das Brod wird in gute Fleischbrühe geweicht, dann in ¾ Pfund Butter nebst gehacktem Peterling, grünen und weißen Zwiebeln verdämpft, das Fleisch und der Speck

jedes besonders gehackt, dann alles zusammen mit 2 bis 3 Eiern fein gestoßen. Des Sommers thut man den Taig, welchen man vorher in dieser Dicke und Form ▭ auswällt, in eine Casserolle, des Winters macht man es aus freier Hand, thut Fleisch und Fülle hinein und gießt von der Brühe, die das Fleisch zog, etwas hinein und macht einen Deckel darauf, thut's in Ofen und backt es 2 bis 2½ Stunden lang. Dann läßt man sie kalt werden und legt sie auf die Platte.

Nro. 15. Kirschen-Pastete.

Man nimmt 1 Schoppen süße Milch in eine Pfanne, rührt, wenn sie siedet, so viel Mehl hinein, daß der Taig recht fest wird, thut ihn alsdann in eine Schüssel, schneidet ¼ Pfund Butter darauf, rührt ihn ½ Stunde, thut nach und nach 6 ganze Eier, 6 Eiergelb und die abgeriebene Schale von einer Citrone daran; wenn er gut verrührt ist, wird er in ein tiefes, stark mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech gefüllt und so gebacken. Wenn der Kuchen gut gebacken ist, wird er auf eine Platte gestürzt, ein Deckel davon abgeschnitten, das auf der Platte liegende ausgeböhlt, mit in Zucker und Wein gekochten Kirschen ausgefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Nro. 16. Pastete mit Krametsvögel.

Die Krametsvögel werden geputzt, ausgenommen, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Butter und Speck schön gelb gebraten, dann etwas Fleischbrühe daran gethan und vollends weich gedämpft. Alsdann schneidet man Zwiebel, Chalottenzwiebel, gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Citronenschale und Lorbeerlaub in kleine Stückchen und dämpft sie in Butter weich, gießt das Fett davon ab und röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin; thut dies an die Wurzeln, gießt 1 Schoppen Wein, den Saft von 1 Citrone, Esdragonessig und Fleischbrühe daran, thut ganzes Gewürz darein und später das Fett von den Vögeln. Die Pastete wird von gutem Buttertaig wie gewöhnlich verfertigt, dann werden die Vögel hinein gelegt, etwas von der durchge-

triebenen Sauce über sie gegossen, den Deckel darüber gelegt und schön gebacken. Die übrige Sauce wird besonders dazu aufgestellt.

Nro. 17. Krebs-Pastete.

Man siedet den Tag zuvor, ehe man die Pastete machen will, 80 bis 100 Krebse, bricht ihnen die Schwänze aus, stößt die Schalen, dämpft sie in ½ Pfund Butter, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, läßt es aufsieden, preßt es durch ein Tuch und stellt es über Nacht in den Keller. Zum Buttertaig nimmt man 1 Ei, einen schwachen ½ Schoppen sauern Rahm und ein wenig Salz, verrührt dieses zusammen und würgt so viel fein Mehl darein, bis der Taig recht ist, und schafft ihn wie einen gewöhnlichen Buttertaig, wällt ihn sodann halb dick aus, nimmt die Hälfte der Krebsbutter, trocknet sie mit einem Tuche ab, überstreicht die Hälfte des Taigs damit, bedeckt sie mit der andern und wällt ihn dann 2mal aus; dann läßt man den Taig ruhen und macht folgende Fülle: man reibt ein paar Semmel am Reibeisen ab, weicht das Innere in süßen Rahm ein, hackt eine Hand voll abgesottene Morcheln, 3 Brieschen und 2 Euterchen mit Citronenschalen, Peterling und Schnittlauch klein, rührt die übrige Krebsbutter leicht, thut das Gehackte, die eingeweichten Semmel, etwas Muskatblüthe, Cardemonen und Salz dazu, gibt 3 bis 4 Eierdotter und Citronensaft daran und verrührt alles recht gut, die Krebsschwänze können klein geschnitten darein gerührt, oder nachher die Pastete damit garnirt werden. Nun wird der gefertigte Buttertaig ausgewällt, so groß die Pastete werden soll, ein Stück nach der Form des Blechs daraus geschnitten und von dem übrigen Taig der Deckel in gleicher Form gefertigt; dann legt man in das Blech ein Papier, den Buttertaig darauf, füllt die gerührte Masse darein, legt den nach Belieben ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht sie mit einem Ei und backt sie schön gelb.

Nro. 18. Laperdan-Pastete.

Man macht einen guten Buttertaig und verfertigt wie gewöhnlich eine Pastete daraus, der man die Form

eines Fisches geben kann. Alsdann siedet man gut gewässerten Laperdan ein wenig und verliest ihn sauber. Hackt 6 bis 8 hart gesottene Eier mit viel Zwiebelröhrchen und Peterling fein, belegt hierauf den Boden der Pastete mit Butter, dann mit dem Gehackten, nebst etwas Muskatblüthe, dann den Laperdan, dann wieder von dem Gehackten und oben darauf den Deckel der Pastete. Bestreicht sie alsdann und backt sie wie gewöhnlich. Wenn sie gebacken ist, so macht man süßen Rahm heiß, salzt ihn ein wenig und gießt ihn, ehe man die Pastete zu Tische gibt, durch eine gemachte Oeffnung hinein.

Von Stockfisch wird sie auf dieselbe Art gemacht.

Nro. 19. Lerchen-Pastete.

Man nimmt hiezu eine große Gäns- oder Kalbsleber, ¼ Pfund Speck, 4 Loth gewässerte, ausgegräthete Sardellen und eine Hand voll Chalottenzwiebel, hackt alles zusammen so fein wie möglich, schneidet ½ Hand voll Peterling, von 2 Citronen die Schalen und 2 Löffel voll Kapern recht fein, thut ein wenig Muskatblüthe, Pfeffer und Basilikum dazu, drückt den Saft von den abgeschälten Citronen daran und rührt alles recht durch einander; belegt dann den Boden der Pastete, die wie gewöhnlich von gutem Buttertaig gemacht wird, mit der Hälfte von dieser Farçe, legt die Lerchen, die vorher etliche Stunden in Essig, Wein oder Citronensaft gebeizt worden sind, darauf, bedeckt sie mit der andern Hälfte der Farçe, legt einige Citronenrädchen und Lorbeerblätter dazu, den Deckel darüber, bestreicht und backt die Pastete wie gewöhnlich.

Nro. 20. Makaroni-Pastete.

1 Pfund Makaroni werden in Salzwasser recht weich gekocht, dann ½ Pfund Butter recht schaumig gerührt, ½ Pfund geriebene Parmesankäse, ¼ Pfund klein gehackten magern Schinken, 4 Eier und 1 Schoppen sauern Rahm hinzu gethan, und mit den Makaronen recht gut vermengt, macht sodann von gutem Buttertaig eine Pastete, füllt die Masse darein, gibt den Deckel darauf, bestreicht sie mit Eiergelb und backt sie wie gewöhnlich im Ofen.

Nro. 21. Rebhühner-Pastete.

Man putzt die Rebhühner und nimmt sie gehörig aus, legt die Leber zurück, biegt ihnen die Beine ein, schlägt ihnen die Brust einwärts, spickt sie mit gewürztem Schinken und spaltet sie im Rücken auf. Nun stößt man die Lebern, nebst Speck, Champignons, Trüffeln, kleinen Zwiebeln, Peterling, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, nachdem alles vorher gehörig zugerichtet worden ist, im Mörser fein und füllt damit die Rebhühner. Hierauf hackt man Speck, stößt ihn mit ein wenig Salz, macht von gutem Buttertaig 2 Pastetenböden, legt den einen auf ein mit Butter bestrichenes Papier, nimmt den gestoßenen Speck aus dem Mörser, würzt die Rebhühner, legt sie mit Trüffeln, Champignons und Lorbeerblättern darauf und belegt sie überall mit Speckstreifen. Man formt sodann die Pastete vollends, schließt den Rand gehörig zu, bestreicht sie mit Eigelb und läßt sie backen. Wenn sie fertig ist, wird ein gutes Coulis mit dem Safte von einer Citrone hinein gegossen. Von Wachteln wird es auf die gleiche Art gemacht.

Nro. 22. Rehbraten-Pastete.

Man nimmt gutes, frisches Rehfleisch, spickt es mit mittelmäßig fein geschnittenem Speck, marinirt es dann mit Weinessig, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und feinem Gewürz, macht von gutem Buttertaig eine Pastete wie gewöhnlich, legt eine gute Farçe von Rindfleisch oder Wildpret, mit Gewürz und Salz versehen, auf den Boden derselben, schichtet das gebeizte Fleisch darauf, belegt sie oben mit Butter und Speck und schließt sie wie gewöhnlich zu, um sie im Ofen zu backen. In 5 Stunden ist sie fertig. Wenn die Pastete bestrichen ist, so ist es besser, wenn man gleich eine Oeffnung in den Deckel macht, weil sie sonst, wenn sie keine Luft hat, leicht berstet. Ehe man sie zu Tische gibt, kann man eine Trüffel- oder beliebige andere Sauce in die Pastete gießen.

Nro. 23. Rindfleisch-Pastete.

Man nimmt, wenn die Pastete gut werden soll, mageres Rindfleisch, spickt es mit Speck und beizt es in Weinessig, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und feinem Gewürz. Indeß macht man einen guten Buttertaig und fertigt eine Pastete daraus; belegt den Boden derselben mit einer Fleischfarce von Rinds-, Kalbs- oder Wildpretfleisch, mit Rinds- oder Nierenfett und einigen Kräutern zusammengehackt, dann das marinirte Fleisch darauf, belegt es oben mit Butter und Speck, bedeckt es mit dem Deckel und läßt die Pastete etwa drei Stunden im Backofen backen. Wenn der Taig steif gebacken ist, so muß die Pastete Luft haben, sonst berstet sie. Dann macht man eine Sauce, schwitzt ein wenig Trüffeln, Mousserons und gehackte feine Kräuter in Butter, gibt etwas Jus und Coulis mit einer Citronenscheibe dazu, läßt es langsam kochen, schneidet die Pastete auf, schöpft das Fett ab, thut klein gehackte Sardellen zur Sauce, gibt diese in die Pastete und sorgt durch Rütteln, daß es sich vertheile.

Auf englische Art klopft man einige Stücke Rindfleisch vom Schwanzstück mit einem Klöpfel, würzt das Fleisch mit Pfeffer und Salz, macht einen guten Pastetentaig, legt das Fleisch in eine irdene Schüssel, gießt so viel Wasser darüber, daß die Schüssel halb voll wird, macht den Taig darüber und schiebt sie in den Ofen. Nachher macht man ein Ragout dazu.

Nro. 24. Schüssel-Pastete von jungen Tauben.

1 Pfund Butter wird weiß gerührt, dann 1 Pfund fein Mehl, wovon man ein wenig weglassen kann, nebst 14 Eigelb nach und nach darein gerührt, klein geschnittenen Schnittlauch, den Saft und die klein gewiegte Schale von 1 Citrone, Salz, Muskatnuß, sauren Rahm und ein wenig süße Milch dazu, rührt alles gut mit einander, schlägt das Weiße von den 14 Eiern zu Schnee und mengt ihn zuletzt darunter. Man bestreicht hierauf ein Blech mit Butter, füllt die Hälfte der Masse darein, legt die Tauben, die wie gewöhnlich fricasirt werden, darauf, bedeckt sie mit der übrigen Masse und zieht sie

auf oder backt sie im Ofen. Die Sauce von den Tauben wird mit Eigelb abgezogen und besonders dazu aufgestellt. Diese Portion ist für 6 bis 8 Personen.

Nro. 25. Stockfisch-Pastete.

Es wird von gewöhnlichem Buttertaig eine blinde Pastete gemacht und wie gewöhnlich gebacken. Dann setzt man 5—6 schöne Stückchen Stockfisch mit kaltem Wasser auf schwache Kohlen, deckt sie zu und läßt sie nur aufquellen, aber nicht recht kochen. Hierauf hackt man 2 Häringe und mehrere Chalottenzwiebeln recht fein, dämpft es in Butter, löscht es mit 1 Schoppen dickem, süßem Rahm ab, verliest den Stockfisch, thut ihn dazu und läßt ihn ein paarmal aufkochen; kurze Zeit vor dem Anrichten verrührt man 6 Eigelb, zieht die Sauce damit ab, schneidet den Deckel behutsam von der Pastete, nimmt das Eingelegte heraus, gibt den Stockfisch darein, legt den Deckel wieder darauf und gibt sie dann zu Tische.

Nro. 26. Teller-Pasteten.

Diese werden wie Haschee-Pasteten gemacht, nur daß sie auf einem Teller bereitet werden. Man macht sie rund und sie müssen völlig geschlossen werden. In der Mitte macht man ein kleines gewölbtes Dach darauf und bestreicht sie mit Eierdotter. Sie braucht nur eine Stunde zum Fertigwerden. Man thut die Coulis beim Anrichten hinein.

Nro. 27. Wildpret-Pastete, kalte.

Man macht einen Taig von 3 Pfund Mehl, 1½ Pfund Butter, 3 Eierweiß, 3 Löffel voll Branntwein und Salz, und formt, wenn er fertig ist, die Pastete daraus. Hierauf macht man folgende Fülle: Man backt zu gleichen Theilen Speck und Wildpret, viel Chalottenzwiebel, etwas Knoblauch, Majoran und Basilikum recht klein, vermengt es mit Pfeffer, Salz und Nelken, verdünnt es mit Essig, doch so, daß sie nicht zu dünne und zu sauer wird, und belegt den Boden der Pastete fingersdick damit; auf dies legt man das Wildpret, welches 8 Tage zuvor in Essig gelegt werden muß, daß es

gut gebeizt und mürbe ist, und dann in Hand große Stückchen geschnitten worden ist; auch legt man zwischen das Fleisch weich gekochte Schweinsohren aus der Gallerte, bedeckt es mit einer in Scheibchen geschnittenen Citrone und Speckstückchen, auf dies kommt wieder Fülle und die Zwischenräume werden auch damit ausgefüllt, dann mit dem Deckel bedeckt, in welchem oben eine Oeffnung gemacht und eine Karte eingesteckt wird, damit man, wenn die Pastete fertig und erkaltet ist, laue Gallerte hinein gießen kann.

Wenn man Hirschfleisch dazu nimmt, so muß es das Gänsle vom Schlegel seyn, woraus man zuvor die Sehnen und das Häutige schneidet.

Nro. 28. Zwiebel-Pastete.

Zu der Fülle dieser Pastete nimmt man ein Stück von einer Rinds- oder Kalbskeule, schneidet es in Scheiben, nimmt ein Stück rohes aufgewälltes Rindsfett, etwas Peterling und recht viel Zwiebeln dazu, hackt alles klein zusammen, würzt es und thut ein wenig Rindsmark, in Fleischbrühe eingeweichte Semmelkrummen, gehackte Trüffeln und Champignons hinzu. Dann formirt man von gewöhnlichem Buttertaig die Pastete, legt alles gehörig hinein, bedeckt es mit Speckstreifen und Citronenscheiben, macht einen dünnen Deckel von Buttertaig darüber, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen. Hernach schneidet man sie auf, fettet sie ab, gießt gute Coulis hinein und richtet sie warm an.

Fische.

Nro. 1. Aal blau zu sieden.

Wenn der Aal abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man das Haarige mit der Scheere ab, macht in den ganzen Aal auf beiden Seiten kleine Schnitte, legt ihn in die Rundung, sticht ihn mit der Spicknadel

durch den Kopf und Schwanz, befestigt es mit einem Bindfaden oder Zweck, legt ihn in eine Casserolle oder in ein sonstiges tiefes Geschirr, welches auf Kohlen gesetzt werden kann, gießt 2 Theile Essig, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser daran, bis es darüber geht, thut eine Hand voll Peterling, etliche Lorbeerblätter, eine in Rädchen geschnittene Citrone, von allen Sorten Kräuter oder, in deren Ermanglung, grob gestoßenes Gewürz dazu, läßt dies alles über Nacht an dem Essig stehen, setzt ihn den andern Tag auf Kohlen und siedet den Aal, welcher noch in eine Serviette gebunden werden muß, über eine Stunde langsam darin. Er kann warm und kalt aufgetragen werden. Es können ganze Citronen oder Kapern und Peterling klein gehackt, mit Essig und Oel, Pfeffer und Salz angemacht, dazu gegeben werden.

Nro. 2. Aal zu braten.

Wenn der Aal abgezogen ist, schneidet man ihn in Stückchen, reibt diese mit Salz und Pfeffer ein, umbindet sie mit Salbey, kehrt sie in zerlassener Butter um, bratet sie auf dem Roste, träuft ihn während des Bratens mit Butter und Citronen-Saft; wenn er fertig ist, nimmt man die Fäden ab, legt die Stückchen auf eine Platte und gibt sie mit ganzen Citronen zu Tische.

Nro. 3. Frikasirter Aal.

Wenn der Aal abgestreift und ausgenommen ist, wird er zu Fingers dicken Rädchen geschnitten, in eine Schüssel gelegt und Essig nebst einem Gläschen Wein darüber gegossen; dann röstet man einen Löffel voll Mehl in einem Stückchen Butter hellgelb, dämpft klein gebackten Zwiebel und Peterling darin und löscht es mit dem Essig und Wein ab; ist es nicht Sauce genug, so thut man noch etwas Fleischbrühe dazu, gibt Muskatnuß, Salz, klein gewiegte Citronenschale und den Aal darein und läßt es kochen. Vor dem Anrichten zieht man es mit Eigelb und Citronensaft, die man ein bischen mit anziehen läßt, ab.

Nro. 4. Aal kalt zu geben.

Der Aal wird, wenn er wie gewöhnlich zugerichtet ist, aufgeschnitten, dann mit Pfeffer, Salz, Nelken, klein

gewiegtem Zwiebel und Peterling bestreut, aufgewickelt und in eine Serviette gebunden; in Wein-Essig mit ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Citronenschalen, Salz, Thymian und Basilikum eine kleine halbe Stunde gesotten. Dann wird Zwiebel und Peterling klein gewiegt, mit dem Gelben von einigen hartgesottenen Eiern, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Oel und ein bischen Zucker untereinander gerührt, und mit dem Aal, der aus der Serviette auf eine Platte gelegt wird, kalt aufgestellt.

Nro. 5. Marinirter Aal.

Der Aal wird abgestreift, ausgenommen und zu beliebigen Stückchen geschnitten, dann in eine Pfanne 1 Schoppen Wein, $^1/_2$ Schoppen Essig und 1 Schoppen Wasser mit Citronenrädchen, Lorbeerblättern, Zwiebel, Salz und ganzem Gewürz so lange kochen lassen, bis man glaubt, daß es kräftig genug wäre, thut den Aal darein und läßt ihn noch einige Zeit mitkochen, gießt dann alles in eine tiefe Porzellan-Platte oder Schüssel und bewahrt es so auf.

Die Forellen werden auf die gleiche Art marinirt, nur nicht zerschnitten.

Nro. 6. Alante.

Diese Fische werden wie andere kleinere Fische, vorzüglich wie Schmerlen, bloß in Wasser mit Salz gekocht und mit zerlassener Butter oder einer Eiersauce gegessen. Man kann sie aber auch wie Karpfen behandeln, oder mit Meerrettig, mit Zucker und Essig genießen.

Nro. 7. Barben, blau gesotten.

Wenn der Fisch geschlachtet ist, nimmt man ihn aus, läßt ihm seine Schuppen, legt ihn in eine Schüssel und gießt kochend heißen Weinessig mit Salz darauf, um ihn zu bläuen. Man kocht ihn am besten in einer Brühe, die aus weißem Wein, unreifem Traubensaft, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, Lorbeerblättern, einem großen Zwiebel, Citronen- oder Pomeranzenschale besteht. Wenn sie in vollem Kochen ist, legt man den Fisch hinein und kocht ihn weich. Mit Peterling belegt wird er zu

Tische gegeben, und mit Butter- oder einer Fischsauce gegessen.

Nro. 8. Barben, gebratene.

Wenn die Barben abgeschuppt und ausgenommen sind, schneidet man kleine Risse in ihr Fleisch, bestreut sie mit Salz und bratet sie auf dem Roste. Man kann sie aber auch in Mehl umwenden und in Butter in der Pfanne backen. Man gibt eine Sardellensauce dazu.

Nro. 9. Barsch (Börs), blau gekocht.

Man legt den geschlachteten und ausgenommenen Barsch in eine Schüssel, gießt Weinessig darauf, kocht ihn nachher in Wasser mit Salz, Pfeffer, Nelken und dergl. weich, gibt ihn mit Peterling zu Tisch und stellt Essig und Oel dazu auf.

Nro. 10. Bleihe mit Bier.

Man schuppt sie, nimmt sie aus, zerschneidet sie nach Maßgabe ihrer Größe und kocht sie in einer Casserolle in Weißbier, mit Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Citronenscheiben. Die Brühe darf den Fisch kaum bedecken. Wenn das Fleisch weich ist, thut man Butter, etwas Zucker und ein bischen fein Mehl dazu und läßt es noch ein wenig kochen.

Nro. 11. Dorsch zu kochen.

Ist der Dorsch frisch, so nimmt man ihn aus, schneidet ihn in Stücke, wässert ihn in Flußwasser auf kurze Zeit ein und kocht ihn wie andere Fische. Ist er gesalzen, so läßt man ihn eine Nacht in Wasser liegen, kocht ihn dann weich und gibt ihn mit heißer Butter und fein gehacktem Peterling geschmälzt zu Tische. Will man seinen Wohlgeschmack erhöhen, so kocht man ihn, wenn er gesotten ist, noch mit einer Sauce durch, die aus Butter, gehacktem Peterling, gestoßenem Pfeffer, geriebener Muskatnuß und Semmel- oder Mutschelmehl zusammengesetzt ist.

Nro. 12. Fische zu braten, daß auch ihre Gräthe gegessen werden können.

Man legt große und kleine wohl gereinigte Fische in einen Topf, auf dessen Boden reichlich Salz gestreut

ist, gibt jeder Lage, nebst Butter, Pfeffer und anderem Gewürz, wieder Salz, und das vorzüglich auf die oberste Lage. Nun wird ein guter passender Deckel auf den Topf gelegt und derselbe mit Mehlkleister wohl zugemacht. Dann stellt man ihn in den Backofen, in welchen so eben Brod geschoben ist. Wenn das Brod fertig ist, sind es meistens die Fische auch, und ihre Gräthe haben sich in eine Gallert verwandelt. Karpfen und Hechte eignen sich am besten dazu.

Nro. 13. Fische in eigener Sauce.

Man knetet ein Stück Butter mit dem Kochlöffel, vermengt klein gehackten Häring, grüne Zwiebel und Peterling damit, läßt es auf dem Feuer in einer Kachel zergehen, thut Pfeffer, Salz und Muskatnuß, nebst dem in Stücke geschnittenen Fisch darein und dämpft ihn langsam. Er ist bald fertig.

Nro. 14. Fische mit Wurzeln.

Man kocht Peterlingwurzeln, Zellerich, Pastinaken und Zuckerwurzeln mit Butter, Salz und Zucker in Wasser weich und setzt, wenn sie weich sind, gehackten Peterling, Semmelkrummen und Muskatblumen zu und läßt sie noch langsam nachdämpfen. Dann richtet man sie über Hechte, Barsche, Zander und dergl., die in bloßem Wasser mit Salz aufgekocht sind, an.

Nro. 15. Forellen blau zu kochen.

Man nimmt den Forellen die Eingeweide, biegt sie nach einer Seite stark krumm und bläuet sie mit ½ Schoppen Essig. Dann thut man rothen Wein, ganze Nelken, Muskatblumen, Lorbeerblätter und Salz in eine messingene Pfanne, legt, wenn es kocht, die Forellen mit dem Essig, ohne sie zu berühren, schnell hinein. Wenn sie fertig sind, deckt man sie mit reinem Papier zu, bricht eine Serviette auf eine Platte, legt die Forellen darein, garnirt sie mit Peterling und bringt sie zugedeckt zu Tische. Man stellt Essig und Oel dazu auf.

Nro. 16. Forellen in einer gelben Sauce.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, legt man sie gekrümmt, aufge-

zweckt oder auch gerade auf eine Platte, gießt auf jedes Pfund Fisch ein Trinkglas voll Essig darüber; macht hierauf in einer Pfanne Wasser heiß, nimmt einige ganze Zwiebel, etwas Peterling und eine Hand voll Salz dazu, thut die Forellen nebst dem Essig darein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann vom Feuer weg und deckt ein Fließpapier darauf. Zu 2 Pfund Forellen zerläßt man ¼ Pfund Butter in einer Casserolle, rührt einen Kochlöffel voll weiß Mehl darein, schlägt das Gelbe von 5 Eiern daran; wenn es gut verrührt ist, gießt man langsam Fleischbrühe daran, thut den Saft von 1 Citrone und etwas Muskatnuß dazu und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Wenn man es anrichtet, werden Kapern darein gethan, man kann sie aber auch weglassen, legt die Forellen auf eine Platte und richtet die Sauce darüber an oder gibt sie in Saucière besonders dazu. Man kann auch nur eine gute Buttersauce machen, etwas Citronenschale und ein Lorbeerblatt darein thun, dann 8 Eigelb mit etwas kalter Fleischbrühe oder der Fischbrühe verrühren und vor dem Anrichten die Sauce damit abziehen.

Nro. 17. Forellen mit Häring.

Die Forellen werden abgeschlagen, ausgenommen, sauber gewaschen und in Stückchen geschnitten. Dann wird auf eine Zinnplatte ein Geleg von Butter, Citronenscheibchen, Lorbeerblättern, Kapern, gewürfelt geschnittenem Häringe, Zwiebel, Mutschelmehl und Muskatnuß gemacht, die Forellen darauf gelegt, von allem Obigen wieder darüber gethan, wohl zugedeckt und auf guten Kohlen gedämpft. Während dem Dämpfen müssen die Stückchen einigemal umgewendet werden und, wenn die selbstgezogene Sauce zu sauer seyn sollte, so wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen.

Anmerkung. Man muß wohl Acht geben, daß die Zinnplatte nicht schmilzt. Auf diese Art sind die Forellen nach vieler Leute Geschmack am besten, aber auch am theuersten, weil nichts daran gespart werden darf.

Nro. 18. Forellen zu mariniren.

Die Forellen werden geputzt, eingesalzen, dann läßt man sie einige Stunden stehen. Hierauf macht man quer Schnitte darüber, vermengt Mehl und Gewürz mit einander, kehrt die Fische darin um und backt sie im Schmalz, legt sie auf eine Platte, gießt feines Oel und guten Essig darüber, streut etwas Muskatblüthe und länglich geschnittene Citronenschale darauf; auch schneidet man das Mark von einer Citrone in Stückchen und legt sie auf die Fische.

Nro. 19. Frosch-Fricassee (Frosch-Schenkel.)

Wenn die Frösche abgezogen sind, so nimmt man die Lenden mit dem Rücken (Frosch-Schenkel), alles andere, wird als unbrauchbar weggeworfen, legt sie in Wasser, putzt sie sauber ab, schneidet das runde Häutchen zwischen den Schenkeln weg, plauschiert sie mit etwas Salz im heißen Wasser, nimmt sie heraus, legt sie in kaltes Wasser und reinigt sie so völlig. Hierauf schmilzt man Butter in einer Casserolle, thut die Froschschenkel darein, schwenkt sie einigemal um, streut ein wenig Mehl darauf, gießt gute Fisch- oder Fleischbrühe daran, würzt sie mit Muskatnuß, Citronenschalen, Lorbeerblättern, einem mit Nelken gespickten Zwiebel und etwas Wein und läßt sie weich kochen. Ehe man anrichtet, verrührt man ein paar Eierdotter mit ein wenig Rahm und gehacktem Peterling und gibt es an das Fricassee. Zuletzt drückt man den Saft von einer Citrone daran, nimmt Zwiebel und Lorbeerblätter heraus und richtet die Fricassee an.

Nro. 20. Froschschenkel, marinirte und gebackene.

Wenn die Frösche, wie oben bemerkt, vorbereitet sind, so legt man sie auf ein paar Stunden in eine gute Marinade von Weinessig, Citronensaft, Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, etwas Thymian, einigen Nelken und Citronenschale. Man nimmt sie dann heraus und trocknet sie. Hierauf macht man einen gebrühten Taig, der in der Dicke wie ein Straubentaig ist, oder eine Gläre von Mehl, weißem Wein, einem Ei, etwas Salz und einer Nuß groß Butter, tunkt die

Froschschenkel darein und backt sie in heißem Schmalz. Man richtet sie als Beigericht, mit klein geschnittenem Peterling oder Schnittlauch bestreut, warm an.

Nro. 21. Grundeln (Gründlinge) zu backen.

Man thut sie in einen hohen Hafen, gießt süße Milch darüber und läßt sie darin stehen, bis sie genug eingesaugt haben. Dann trocknet man sie auf einer Serviette ab, vermengt Mutschel- oder Semmelmehl mit Salz und Pfeffer, kehrt sie darin um und backt sie schnell im heißen Schmalz.

Nro. 22. Grundeln zu kochen.

Man setzt sie mit Wasser und Salz aufs Feuer, thut etwas Kümmel daran und kocht sie weich. Man ißt sie dann mit Butter und Essig oder macht folgende Sauce dazu: man zerläßt ein gutes Stück Butter in einer Casserolle, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, dämpft klein geschnittene Zwiebel und Peterling darin, gießt von der Fischbrühe und etwas Essig oder gute Fleischbrühe daran, thut ein wenig Citronenschale, Citronensaft und Muskatnuß dazu, legt, wenn die Sauce kocht, die Grundeln hinein, läßt sie einmal aufkochen, quirlt ein paar Eigelb mit der Fischbrühe ab, gießt sie über die Fische, rüttelt sie ein wenig, und richtet sie sodann an.

Nro. 23. Häring zu mariniren.

Nachdem der Rogen oder Milchling ausgenommen, so wässert man den Häring ein, gibt ihm alle 6 — 8 Stunden frisches Wasser, fährt so lange damit fort, bis das Salz ganz herausgezogen ist; dann wird er in Rauch gehängt, bis er ziemlich durchräuchert ist, alsdann bratet man ihn auf dem Roste, ohne ihn mit etwas zu bestreichen, legt ihn dann in Weinessig, gestoßenen Pfeffer und Lorbeerblätter. Will man ihn nicht kalt verspeisen, so gibt man ihn in das Sauerkraut, wie Hecht.

Nro. 24. Hecht blau gekocht.

Man kann dazu kleine oder große Hechte nehmen, sie in Stücke schneiden oder ganz lassen; sie werden,

wenn sie geschlachtet, ausgenommen und gewaschen sind, in eine Schüssel gelegt und mit siedend heißem Essig übergossen, dann geschwinde mit einer andern Schüssel zugedeckt, damit sich das Blauwerden allgemein verbreite. Hierauf werden sie scharf gesalzen und in siedendes Wasser gelegt, das mit einem Zwiebel und etwas Gewürz aufs Feuer gebracht und in starkes Kochen gesetzt ist. Ist er weich, so wird ein bischen kaltes Wasser daran gethan, damit er zu kochen aufhört, und läßt ihn nun so ein wenig stehen, bis er angerichtet wird. Beim Anrichten wird er mit geriebenem Meerrettig bestreut und mit heißer Butter begossen.

Nro. 25. Hecht zu backen.

Man nimmt hiezu mittlere, am liebsten kleine Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, zerreißt sie, schneidet die beiden Hälften nochmals in der Mitte durch, wascht sie sauber, legt sie mit Salz bestreut eine Weile in eine Schüssel, trocknet sie vor dem Backen mit einer Serviette sauber ab, vermengt Haber- oder Mutschelmehl mit Pfeffer und Salz, wendet sie darin um und backt sie im heißen Schmalz schön gelbbraun. Man legt sie dann auf eine Platte und gibt sie mit Peterling garnirt, den man auch ein wenig, doch nicht zu lang, durchhackt, damit er die Farbe nicht verliert, zu Tische. Auf die gleiche Art werden die Forellen und Karpfen gebacken, nur werden die Forellen nicht zerrissen und, wenn sie nicht groß sind, auch nicht zerschnitten. — Im Fall es an Haber- oder Mutschelmehl mangelt, kann Semmelmehl oder fein geriebenes altgebackenes Brod mit etwas Weißmehl vermischt dazu genommen werden. Auch ist bei dem Backen der Fische zu bemerken, daß sie nicht nur im Schmalz schwimmen, sondern auch schnell gebacken werden müssen.

Nro. 26. Hecht, façirter.

Man nimmt einen recht großen Hecht, schuppt ihn, wascht ihn sehr sauber, schneidet ihm die Haut in der Länge am Rücken auf, löset sie behende von beiden Seiten ab, damit sie nicht verletzt werde, schneidet am Kopf und Schwanz das Fleisch mit den Gräthen rund weg,

daß beides an der Haut hängen bleibt, nimmt den mittleren Theil heraus und verfertigt folgende Farçe davon: Man sucht sorgfältig alle Gräthe aus dem Fleische, hackt es sammt der Leber ganz fein, rührt alsdann ¼ Pfund Butter leicht, thut 5 — 6 Eier, etwas gehackte Chalottenzwiebel und Citronenschale nebst dem gehackten Fleische dazu. Ist die Farçe, die auch ein wenig gesalzen wird, zu fest, so verdünnt man sie mit ein bischen Milch, ist sie hingegen nicht dick genug, so mischt man etwas geriebene Semmel und noch einige Eier darunter, füllt hierauf den ausgebalgten Hecht damit, nähet ihn zu, bestreicht ihn ganz mit Butter, bestreuet ihn mit Semmelmehl, legt ihn in eine Pfanne, thut Butter, Salz und nur ein wenig Wasser hinzu und läßt ihn so unter fleißigem Begießen, erst auf einer und dann auf der andern Seite, in einem mäßig geheizten Ofen braun werden. Wenn er angerichtet wird, begießt man ihn mit seiner eigenen Sauçe oder gibt eine Sardellen- oder Kapernsauçe dazu.

Nro. 27. Gebratener Hecht.

Wenn die Fische geschuppt und ausgenommen sind, werden sie auf einer Seite mit Speck gespickt, dann innen und auf der ungespickten Seite mit Pfeffer und Salz eingerieben, in mit Butter bestrichene Papiere gewickelt und in eine Casserolle gelegt, in welcher zuvor gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Zwiebel, Citronenrädchen nebst ganzem Gewürz im Butter gedämpft wurde. Sobald die Fische weich sind, gießt man ein Glas Wein daran, welches noch ein wenig mit anziehen muß. Man kann eine gelbe Sauçe dazu geben und die Sauçe von ihnen, wenn die Fische auf die Platte gelegt sind, durchtreiben und dazu nehmen.

Nro. 28. Hecht, marinirter.

Wenn der Hecht gehörig zugerichtet und gereinigt ist, so marinirt man ihn zwei Stunden in unreifem Traubensaft, mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronensaft. Alsdann nimmt man ihn aus der Marinade, kehrt ihn in zerlassener Butter um, bestreut ihn mit Salz und Semmelkrummen und bratet

ihn im Butter schön braun. Dann richtet man ihn an, gibt eine Sardellen-Sauce dazu und belegt ihn mit Peterling, und der aufgekochten Hechtleber.

Nro. 29. Hecht mit Meerrettig.

Wenn der Hecht in Stücke geschnitten ist, so wird er, wie gewöhnlich, mit Wasser und Salz gekocht. Dann reibt man Meerrettig recht fein, kocht ihn mit Essig, Butter und Zucker gelinde zur Brühe und gießt sie über den Fisch.

Nro. 30. Hecht mit Peterling.

Man legt den in Wasser, Salz, Gewürz und einigem Zwiebel gekochten Hecht in die Schüssel, streut hartgesottene, feingehackte Eier darüber, über diese feingeschnittenen Peterling, hierüber gießt man zerlassene Butter, dann wieder Eier und wieder Peterling. Man setzt noch braune Butter und Senf (Mostrich) bei.

Nro. 31. Hecht in eigener Sauce.

Der Hecht wird sauber geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stückchen geschnitten; ¼ Pfund Butter wird in einer Kachel oder auch in einer tiefen Steingutplatte zerlassen, klein gewiegter Peterling, Zwiebel und Sardellen darin gedämpft, dann Mutschelmehl, Salz und Pfeffer, dann der Fisch, dann wieder Mutschelmehl, Lorbeerlaub, Citronenschale und Saft, Muskatnuß und etwas Fleischbrühe darein gethan und so langsam gekocht, bis der Fisch fertig ist.

Nro. 32. Hecht in eigener Sauce. 2te Art.

Zwiebel, Peterling, Häring, Citronenschale, Lorbeerlaub und Kapern werden recht fein gewiegt, dieß nebst etwas Mutschelmehl und weiß Mehl in einem Stück Butter gedämpft, dann mit Wein, Essig, Fleischbrühe und Citronensaft abgelöscht, gestoßenes Gewürz darein gethan, dann läßt man es kochen. Der Hecht wird sauber geputzt, in Stückchen zerschnitten und in die Sauce gelegt; sie dürfen aber nicht lange mitkochen.

Nro. 33. Hecht in einer Sauce.

In ¼ Pfund Butter dämpft man ziemlich viel klein gewiegten Peterling und Zwiebeln, hierauf den Fisch, nachdem er zuvor sauber geputzt und in- und auswendig mit Salz und Pfeffer wohl eingerieben worden ist; wenn der Fisch beinahe weich ist, gießt man Fleischbrühe daran und läßt ihn kochen. Ist er fertig, so wird er auf eine lange Platte gelegt, mit roh geschälten und im Butter gerösteten kleinen Erdbirnen rings herum belegt und die Sauce darüber angerichtet.

Nro. 34. Hecht oder Forellen in einer weißen Sauce.

Man nimmt 1 Schoppen Wein, Fleischbrühe, Zwiebel, gelbe Rüben, Pfeffer, Salz und Muskatnuß in eine messingene Pfanne und läßt dieß alles zusammen sieden. Wenn der Fisch sauber geputzt und ausgenommen ist, umbindet man ihn mit Bindfaden, daß er nicht brechen kann, und legt ihn darein (auch ist es besser, wenn er 1 bis 2 Tage zuvor getödtet wurde, weil er dann weicher wird; man läßt ihn so lange kochen, bis er weich ist, nimmt ihn heraus und schält die Haut, die gerne geht, ab; röstet dann 2 bis 3 Löffel voll Mehl im Butter schön hellgelb, löscht sie mit der Fleischbrühe ab, läßt sie recht auskochen, thut Citronensaft darein, zieht sie mit 3 bis 4 Eiergelb ab und richtet sie über den Fisch an.

Nro. 35. Kabliau (Kabeljau), frischen, zu kochen.

Man schleimt ihn ab, kocht ihn mit Wasser und Salz und schäumt ihn fleißig ab. Wenn dieß geschehen ist, gießt man so viel Wasser darauf, als man zur Brühe braucht, thut ein paar Gläser weißen Wein dazu, einige Citronenscheiben, Butter, Semmelbrosamen, Muskatblumen, und läßt ihn kochen. — Man kann auch einige Austern in der Sauce mit durchkochen, es macht diese angenehmer.

Nro. 36. Kabliau (Kabeljau), geschmälzter.

Der Fisch wird sauber geschleimt, sodann eingeschnitten, in eine Schüssel gelegt und eine Hand voll Salz

darauf gestreut, dann läßt man ihn so eine Stunde liegen. Hierauf nimmt man ihn heraus, wäscht ihn sauber und setzt ihn mit kaltem Wasser in einer Pfanne auf das Feuer; wenn er einigemal aufgekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer, thut ihn auf eine Platte, macht ¼ Pfund Butter heiß, dämpft klein gehackten Peterling darein und gießt ihn heiß über den Fisch.

Nro. 37. Kabliau als Klippfisch zu kochen.

Man schneidet ihn in Stücke, legt ihn 24 Stunden früher, als er gekocht werden soll, in kaltes Regen- oder Flußwasser und gießt einigemal frisches darauf. Wenn er recht weich und weiß ausgewässert ist, beputzt man ihn von allen Seiten, schneidet das Mißfarbige an den Stücken ab, setzt ihn mit kaltem Wasser und etwas Peterling aufs Feuer, läßt ihn ziehen und dann sachte und gelinde kochen, bis er weich und blätterig ist. Dann legt man ihn auf eine Platte und gibt ihn mit einer Butter- oder Peterling-Sauce von Mostrich.

Nro. 38. Karauschen zu kochen.

Wenn sie, wie die Karpfen, geputzt und zugerichtet sind, setzt man sie mit Wasser, Salz und etwas Kümmel aufs Feuer und kocht sie weich. Dann gibt man sie mit brauner Butter und Essig oder mit folgender Brühe zu Tische: Man nimmt von der Brühe, worin sie gekocht wurden, setzt ihr Wasser, Essig, etwas Zucker und ein Stück Butter hinzu und läßt sie aufsieden, verrührt einige Eier, zieht die Brühe damit ab und richtet sie über die Fische an. Man kann sie aber auch backen und wie ähnliche kleine Fische behandeln.

Nro. 39. Karpfen blau zu sieden.

Diese mit Recht allen Zubereitungs-Arten vorzuziehende Art, den Karpfen zu bereiten, wird auf folgende Art besorgt: Der Karpfen wird abgeschlagen, rein abgewaschen, am Bauch aufgeschnitten, behutsam ausgenommen, damit die Galle nicht zerdrückt wird, zur Hälfte gerissen und die beiden Seiten in mittelmäßige Stücke zerschnitten. Dann legt man sie in eine flache Schüssel, macht scharfen Weinessig kochend heiß, und gießt ihn so

über den Fisch, daß jedes Stückchen damit besenchtet wird, deckt geschwinde eine andere Schüssel darüber und läßt ihn so eine Weile stehen. Ist der Karpfen so geblauet, so thut man ihn mit dem Essig nebst Salz, Gewürz, Lorbeerlaub, Rosmarin, Citronenscheiben und Zwiebel in kochendes Wasser, schäumt ihn fleißig ab und läßt ihn kochen. Ist er weich, so stellt man ihn bei Seite, bis man anrichtet, und deckt ihn mit einem Bogen Papier zu. Wenn man ihn zu Tische gibt, wird er auf eine gebrochene Serviette gelegt, zugedeckt und zerlassene Butter, Weinessig, Zucker und geriebener Meerrettig jedes besonders dazu aufgestellt.

Nro. 40. Gefüllter Karpfe.

Dem Karpfen wird die Haut abgezogen, der Kopf und Schwanz aufbewahrt, alles Fleisch sauber von den Gräthen gethan, so klein als möglich gehackt, gestoßen und durch ein Sieb getrieben; das Weiche von 2 in Milch eingeweichten Wecken nebst Zwiebel und Peterling gehackt, mit dem durchtriebenen Fisch, einem Stück Butter, 3 Eierdottern, Pfeffer und Salz gestoßen; die Platte, worauf der Fisch angerichtet wird, wird stark mit Butter bestrichen, Kopf und Schwanz darauf gelegt und dem Taig die Form eines Fisches gegeben; man bestreicht ihn mit verklopften Eiern, macht mit einem Caffeelöffel die Schuppen und backt ihn eine Stunde vor dem Essen im Ofen oder in der Tortenpfanne. Zur Sauce nimmt man die Ueberbleibsel vom Karpfen, ein Stückchen Schweinefleisch, alle Arten Küchenkräuter in ein Päckchen gebunden, dämpft es, bis es gelb ist, schüttet ein Glas Wein daran, läßt es noch ein wenig kochen, röstet 3 Löffel voll Mehl im Butter hellgelb, rührt es mit der Brühe, welche durchgeseihet wird, an und läßt sie kochen, bis sie die gehörige Dicke hat. Die Sauce wird nicht über den Fisch angerichtet, sondern besonders dazu aufgestellt.

Nro. 41. Karpfen zu mariniren.

Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten, mit Salz eingestreut und eine Stunde bei Seite gestellt. Alsdann wieder

abgetrocknet und mit Mehl bestreut, hierauf im Schmalz goldgelb gebacken, in einen steinernen Topf schichtenweise gelegt, Pfeffer, Nelken, Muskatblüthe, Lorbeerblätter und Zwiebelscheibchen dazwischen gestreut, auch ein Theelöffel voll Senf in ein Läppchen gebunden, dazu gethan und guten Weinessig darüber gegossen, damit sie ganz bedeckt sind.

Nro. 42. Karpfen à la Matelote.

Die Karpfen müssen dazu sehr groß seyn; man schuppt sie und nimmt sie aus. Dann wird in einer messingenen Pfanne halb Wasser und halb Essig mit Zwiebel, Lorbeerlaub, Citronen und Salz siedend gemacht, die Karpfen darein gelegt und blau gesotten. Hierauf verfertigt man eine Sauce à la Matelote, wie bei den Cotelettes, richtet diese auf die Platte an, legt die Karpfen darein und garnirt sie mit kleinen in Schmalz gebratenen Zwiebeln und Brodeckchen.

Nro. 43. Carpe en Matelote.

Man läßt Butter recht heiß werden, röstet einige in Rädchen geschnittene Zwiebel und gelbe Rüben darin, thut 3 Kochlöffel voll Mehl darauf, läßt es anziehen, löscht es alsdann mit einem Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe ab; sollte es zu dick seyn, so wird es mit Fleischbrühe verdünnt. Hierauf legt man den geschuppten und in Stücke geschnittenen Karpfen in diese Brühe und läßt ihn kochen, bis er weich ist; wenn er weich ist, wird er herausgenommen und warm erhalten. Alsdann kocht man in einem Kächelchen Zwiebel mit ein wenig Zucker und etwas Fleischbrühe recht weich; hübsch geschnittene Wecken oder Brod röstet man in Butter, legt dann, wenn die Sauce recht ausgekocht ist, den Fisch hübsch auf die Platte, gießt die Zwiebel darüber, legt das Brod darauf und begießt es mit der Sauce.

Man kann auch etwas Fleischbrühe zugießen, wenn die Sauce zu dick seyn sollte.

Nro. 44. Karpfen in eigener Sauce.

Man nimmt 1 Pfund Karpfen, schuppt ihn, schneidet ihn in Stückchen und salzt ihn ein wenig; thut dann in

eine Casserolle nicht ganz ¼ Pfund Butter hinein, ein wenig Peterling, etliche Chalottenzwiebel, von ½ Citrone das Mark und die Schale und 2 Sardellen werden zusammen fein gehackt, die Hälfte davon auf die Butter gelegt, dann den Fisch, auf diesen das übrige Gehackte nebst ein wenig Muskatnuß, 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken und ein wenig Mehl, schneidet dann ¼ Pfund Butter darauf, deckt es gut zu und läßt es eine halbe Stunde kochen.

Nro. 45. Karpfen auf andere Art.

Wenn der Karpfen wie gewöhnlich zugerichtet ist, wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, dann der Karpfen ganz hinein gelegt, Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Muskatnuß, Lorbeerlaub, klein gehackten Zwiebel und Peterling, Citronenschale und Saft, Oel und ein Glas Wein dazu gethan, mit Mutschelmehl bestreut, oben darauf Butter gelegt, auf Kohlen gestellt, ein Deckel mit Kohlen darauf und läßt es nun so langsam kochen; man träufelt den Karpfen einige mal mit der Sauce. Wenn man anrichtet, legt man den Fisch zuerst auf die Platte und gießt die Sauce durch den Schaumlöffel. Der Rogen wird blau abgesotten und dazu gegeben. Auch wird der Karpfen zuvor mit Sardellen gespickt.

Nro. 46. Karpfen in französischer Sauce.

Die Karpfen werden wie gewöhnlich gesotten. In einer Casserolle wird ein Stück Butter zerlassen, dann Zellerichwurzeln, gelbe Rüben, Zwiebel, Citronenrädchen und Lorbeerlaub darin weich gedämpft; dann das Fett abgegossen und Mehl nebst etwas Zucker darin geröstet und wieder an die Wurzeln gethan, mit Wein, Essig, etwas Fischblut und Fleischbrühe abgelöscht, ganzes Gewürz darein gethan und vor dem Anrichten mit einigen Löffeln voll Senf abgezogen. Wenn die Fische auf die Platte gelegt sind, wird die Sauce durch einen Seiher darüber gegossen und der Rand mit geröstetem Brod und Zwiebel belegt.

Nro. 47. Karpfen in schwarzer Sauce.

Man schneidet einen geschuppten Karpfen nach dem Grath auf, schüttet etwas Essig in den Fisch, thut das

Blut sammt dem Essig in den Karpfen, löst die Galle von dem Bezchel, thut dasselbe wieder in den Fisch, der nicht ausgewaschen werden darf, zerschneidet ihn in Stückchen, salzt ihn auf beiden Seiten gut ein, läßt ihn ein wenig im Salz liegen, bestreicht eine Kachel mit Butter, legt den Fisch darein, dann wird Zwiebel, Peterlingwurzeln, gelbe Rüben, Lorbeerblätter, Citronenkraut, gestoßenes Gewürz und ein wenig ganzer Ingwer darauf gestreut, gießt halb Wasser und halb Essig, daß es dem Fisch gleich ist, daran, läßt ihn auf Kohlen gegen ½ Stunde sieden, legt dann den Fisch auf eine Schüssel, röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, gießt die Sauce, worin der Fisch gesotten, daran und läßt sie kochen; wenn sie dick wird, so gießt man ein wenig Fleisch- oder Erbsenbrühe nebst dem Blut dazu, läßt sie noch gut aufsieden, gießt sie hierauf durch einen Seiher über den Fisch, läßt es mit diesen noch einmal aufsieden, richtet es dann auf eine Platte an und legt Limonienschalen darauf.

Nro. 48. Karpfen in weißer Sauce.

Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen und in Stücke geschnitten, dann Zwiebel, Peterling und Sardellen klein gewiegt, in Butter gedämpft, der Fisch hinein gethan und ein wenig Mehl darauf gestreut; wenn es angezogen hat, mit Fleischbrühe abgelöscht, Muskatnuß, Citronensaft und Schale darein gethan und langsam gekocht, bis der Fisch fertig ist, dann wird er auf eine Platte gelegt, die Sauce mit Eigelb abgezogen und darüber angerichtet.

Nro. 49. Krebse, gewöhnlich gekocht.

Man wascht die Krebse, bringt Wasser mit Salz und Kümmel gewürzt in starkes Kochen, wirft die Krebse hinein und läßt sie gar kochen. Man thut ein Stückchen Butter, etwas Essig und Peterling dazu, schwenkt sie mit durch und richtet sie dann hübsch geordnet und mit Peterling garnirt auf eine Platte an. — Man kann sie auch in einer Casserolle mit Butter, einem Bündchen feiner Kräuter, einem mit Nelken gespickten Zwiebel, Salz, Pfeffer, Peterling und Weisbier kochen. — Auch

kann man diese Brühe einkochen lassen und zu den Krebsen geben.

Nro. 50. Krebse zu sieden.

In einem Stück Butter verdämpft man Zwiebel, etwas Knoblauch, gelbe Rüben, Peterling u. s. w. Wenn es recht verdämpft ist, gießt man etwas Citronensaft, Wein und Essig dazu, je nachdem man viel oder wenig Krebse hat; wenn es siedet, thut man die Krebse hinein, deckt sie zu und läßt sie kochen, bis sie roth sind.

Nro. 51. Lachs, abgesottener, frischer.

Man reißt den Lachs am Rücken der Länge nach auf, schneidet das Rückgrat aus ihm, nimmt ihn aus, schneidet ihn in beliebige Stücke, wäscht ihn wohl ab und läßt ihn ein paar Stunden in kaltem Wasser liegen. Nach diesem legt man ihn in kochendes Wasser, mit Salz, Weinessig, ganzem Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern, und richtet ihn, wenn er gar ist, mit gehacktem Peterling und Essig oder mit englischer Sauce an. — Man kann ihn auch in der Brühe, worin er gesotten wurde, erkalten lassen und ihn dann mit Essig, Oel und Pfeffer oder mit abgerührter Butter geben, ihn mit Peterling zieren und Citronen dazu aufstellen.

Nro. 52. Lachs in kurzer Brühe.

Wenn der Lachs ausgenommen ist, stopft man ihn mit Salbey, Thymian, Peterling, Lorbeerblättern und Rosmarin aus, legt ihn in eine längliche Casserolle, mit Gewürz und Salz, gibt Wein, Wasser und Essig dazu und läßt ihn kochen. Ist er gar, so richtet man ihn auf eine Serviette an und gibt von der Brühe, in welcher er gekocht ist, dazu.

Nro. 53. Lachs, gebratener.

Man schneidet ihn in dünne Stückchen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, begießt sie mit Provenceröl und bratet sie auf dem Roste. Man gibt eine Sardellen- oder sonst beliebige Sauce darüber, oder stellt Citronen dazu auf.

Nro. 54. Laperdan zu wässern und gut zu kochen.

Den Laperdan weicht man mit lauem Wasser ein und läßt ihn so über Nacht stehen. Am andern Morgen nimmt man ihn aus dem Wasser und legt ihn in frisches weiches oder Regen-Wasser, des Mittags gießt man dies ab und wieder frisches daran, am Abend und den andern Morgen wird wieder so verfahren, und so einige Tage das Wässern fortgesetzt, bis er schön aufgegangen ist. Dann wird er auf folgende Art gekocht:

Man setzt ihn mit kaltem Wasser an das Feuer, und läßt ihn, bis er zum Sieden kommt oder Blasen wirft; dann deckt man ihn zu und läßt ihn eine Weile so stehen. Nun thut man ein Stück Butter in eine Kachel, einen klein geschnittenen Zwiebel mit Peterling, etwas Mutschelmehl, in dessen Ermanglung auch weiß Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt es anziehen, thut den zuvor verlesenen Laperdan darein, 4 Eßlöffel voll süßen Rahm und etwas Fleischbrühe dazu, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen, rührt ihn aber öfters um. Ehe man anrichtet, kann noch etwas Citronensaft darein gedrückt werden.

Nro. 55. Makrelen, frische, zu kochen.

Man nimmt die Makrelen aus, wäscht sie rein ab, kocht sie, ganz oder zerschnitten, in Wasser und Salz. Man gibt sie mit geschmolzener Butter und Peterling oder mit Senf und Butter.

Nro. 56. Makrelen, geräucherte, gebratene.

Man bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, bratet sie langsam und begießt sie fleißig mit Butter; dann legt man sie auf eine Platte, dämpft klein gehackten Peterling in heißer Butter, thut Salz, Pfeffer und Weinessig dazu, läßt es aufsieden und gibt die Sauce darüber.

Nro. 57. Neunaugen zu kochen.

Man schlachtet die Neunaugen, wie andere Fische, und sucht ihr Blut so viel möglich aufzufangen. Wenn dies geschehen ist, so schleimt man sie mittelst Salz einigemale fleißig ab, daß sie ganz rein und trocken an-

zugreifen sind, spült sie in reinem Wasser nach, schneidet sie in beliebige Stücke und dämpft sie nun mit etwas braunem Mehl, weißem Wein, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und einem Bündchen feiner Kräuter aufgekocht, und zuletzt mit dem Blute und einigen Kapern noch einmal durchgesotten. — Ohne Blut werden sie auch mit einer Sauce aus Weinessig, Senf, Salz, einer feingebackten Sardelle, Kapern und Peterling gegeben. — Gewöhnlich werden sie trocken mit gehacktem Peterling angerichtet.

Nro. 58. Salmen zu sieden.

1 Theil Essig, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser thut man in eine messingene Pfanne, Salz, etliche Lorbeerblätter, eine halbe Citrone, ein paar Zwiebeln, etliche Gewürznelken, Wachholderbeere, Basilikum und Thymian dazu und macht es siedend; wenn es zu sieden anfängt, wird der Salmen hinein gelegt; sind die Stücke nicht groß, so wird er nur so lange gesotten, wie ein weich gesottenes Ei, denn sonst wird er ganz hart. Auf diese Art gibt man ihn warm, mit einer gelben Sauce, wie zu Forellen, zu Tische. Will man ihn aber kalt geben, so läßt man ihn in der Sauce liegen, worin er mehrere Tage aufbewahrt werden kann, und stellt ihn dann mit Essig und Oel auf.

Nro. 59. Schleie mit Dill zu kochen.

Man reibt die geschlachtete Schleie zuerst tüchtig mit Salz ab, schuppt sie, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke, kocht sie, wenn sie mehrere Male gut abgewaschen ist, in Wasser und Salz und macht folgende Sauce dazu: Man läßt Milch kochend werden, thut dann eine Hand voll gehackten Dill nebst Butter hinzu, kocht es mit einander, quirlt dann das Gelbe von 3 Eiern, einige Messerspitzen Salz und einen starken Löffel voll Mehl in ein wenig kalter Milch zusammen, gießt dies zu der kochenden Milch, läßt es unter beständigem Rühren noch einige Male damit aufkochen, richtet die Sauce über die Schleie an und reibt ein bischen Muskatnuß darauf.

Nro. 60. Schleie gewöhnlich gekocht.

Wenn sie, wie oben bemerkt, geputzt und gerichtet sind, werden sie mit Wasser, Salz, einem Zwiebel und

einigen Pfefferkörnern weich gekocht und dann mit Schinkensauce oder mit grünen Erbsen gegeben.

Nro. 61. Schleien-Fricassee.

Wenn die Schleien mit Salz abgeschleimt sind, nimmt man sie aus, schneidet ihnen die Köpfe ab, spaltet sie in der Mitte von einander, schneidet sie in 6 Stücke, wäscht sie wohl und trocknet sie ab. Nun läßt man Butter in einer Casserolle schmelzen, thut die Fischstücke mit Champignons hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einigen Nelken und einem Zwiebel, thut etwas Mehl und Wasser, wie auch ½ Maas siedend heiß gemachten Wein hinzu und gießt ihn an das Fricassee. Wenn die Sauce ziemlich eingekocht ist, so macht man eine dicklichte Brühe von 3 bis 4 Eierdottern, Traubensaft, oder siedend heißem Essig oder Wein, macht damit das Fricassee dicklich, thut etwas gebackten Peterling und Muskatnuß dazu und richtet es warm an.

Nro. 62. Schmerlen zu braten.

Man thut die Schmerlen in ein hölzernes Gefäß, gießt starkes, lauwarm gemachtes Salzwasser darauf, läßt sie darin absterben, legt sie dann auf ein reines Tuch und trocknet sie wohl ab. Man kehrt sie nun in Mehl um und backt sie auf dem Roste, oder besser in einer Pfanne in heißem Schmalz.

Nro. 63. Schmerlen, gekocht.

Man kocht die Schmerlen in der Regel bloß in Wasser und Salz ab, läßt sie ¼ Stunde kochen und richtet sie mit Butter oder mit einer Eiersauce an.

Nro. 64. Schmerlen mit Kümmel.

Man schüttet die Schmerlen in kochendes Wasser, damit der Schleim abgeht, nimmt sie heraus, legt sie in ein anderes Geschirr, läßt sie mit frischer Butter, geriebenem Brod, etwas Kümmel, Muskatblumen, Pfeffer, Citronenscheiben, etwas Wasser und Wein, auf gelindem Kohlenfeuer weich kochen und richtet sie mit dieser ihrer Sauce an.

Nro. 65. Schmerlen, marinirt.

Man bläuet die abgeschlagenen Schmerlen ein wenig mit Essig und kocht sie in Wasser und Essig ab. Man kocht auch zugleich Essig mit Muskatblumen, Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin und ein wenig Knoblauch, gießt das Wasser von den Schmerlen, thut sie in einen saubern Topf, gießt den abgekochten Essig darauf, deckt sie fest zu und läßt sie kalt werden. Man gibt sie als ein Zwischengericht.

Nro. 66. Schollen, frische, gebackene.

Man nimmt sie aus, schuppt sie, wäscht sie, schneidet sie, wenn sie groß sind, in Stücke, wirft Salz darauf, läßt sie so eine Stunde stehen, wischt sie dann mit einem reinen Tuche ab, kehrt sie in gestoßenem Zwieback und Mehl um, backt sie im Schmalz gar und belegt sie mit Peterling. Weichliche kleine Schollen wendet man in Eigelb und Zwieback um, bevor man sie backt.

Nro. 67. Schollen frische, gekocht.

Die frischen Schollen nimmt man auf der weißen Seite aus, schuppt und wäscht sie gut und kocht sie dann, wie andere Fische im Salzwasser weich. Man gibt Eiersauce und geriebenen Meerrettig dazu.

Nro. 68. Schollen, gebratene, aufgerollt.

Man kocht sie erst ab, wie die frisch gekochte, dann rollt man sie auf, steckt sie mit hölzernen Spießchen fest, wendet sie im Eigelb und gestoßenem Zwieback um und backt sie in ziemlich viel Butter gar. Man gibt sie mit Sardellen-, Trüffeln- oder Kapern-Sauce.

Nro. 69. Seebarsch (Sandbarsch) gekocht.

Man nimmt ihn wie andere Fische aus, überstreut ihn mit Salz und läßt ihn so eine Nacht liegen. Man kocht ihn hierauf in weichem Wasser mit etwas Salz, englischem Gewürz und Lorbeerblätter ½ Stunde und, wenn er groß ist, etwas länger, und gibt ihn mit einer Sauce von Mostrich und Butter. Man kann auch eine gelbe Sauce, wie bei Forellen, dazu geben.

Nro. 70. Seebarsch in der Tortenpfanne gebacken.

Man schneidet den Seebarsch, wenn er gereinigt ist, in runde Stücke, bestreut ihn mit Salz, läßt ihn eine Weile darin liegen, bestreut ihn hierauf mit gestoßenen Nelken, Muskatnuß, Mutschelmehl, Lorbeerblättern, gehackten Chalotten, Sardellen, Citronenschalen und Mark. Man bestreicht eine Tortenpfanne stark mit Butter, streut von dem Obigen darein, legt den Fisch darauf, bestreut diesen mit dem Uebrigen, gibt Butterscheibchen darauf, stellt es auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt sie backen. Nach einiger Zeit gießt man etwas Wasser und Wein hinzu, während man das Ganze ein wenig rüttelt. Wenn er fertig ist, gibt man ihn gleich zu Tisch.

Nro. 71. Seezungen, aufgerollte, zu kochen.

Man zieht dem Fische die Haut ab, den Kopf heraus, schneidet mit einem scharfen Messer bis auf die Gräthen, löst das Fleisch behutsam davon ab, so daß aus einer Zunge 4 Stücke werden. Sollten sich Gräthe ausgezogen haben, so schneidet man diese auch mit einer Scheere ab, wascht das Fleisch rein, rollt die Scheiben vom Schwanze an auf, sticht einige kleine naßgemachte hölzerne Spießchen (Zwecke) hindurch, oder bindet sie auch nur mit weißem Bindfaden zusammen, kocht sie hierauf in Wasser und Salz langsam gar und gibt sie mit einer Eiersauce oder grünen Erbsen, auch mit Krebs-, Kapern- und dergleichen Saucen.

Nro. 72. Seezungen, aufgerollte, zu braten.

Man behandelt sie Anfangs ganz nach voriger Weise, nur daß man sich hier der hölzernen Spießchen und nicht des Bindfadens bedient. Wenn sie gewaschen sind, wendet man die Stücke in verklopften Eiern um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und Salz und bratet sie in ziemlich viel Butter gar. Man gibt eine Sardellen-, Trüffeln- oder Kapern-Sauce darüber.

Nro. 73. Seezungen, gebackene.

Wenn die Fische rein gemacht, aufgezweckt, eingesalzen und wieder abgetrocknet sind, wendet man sie in

verklopften Eiern um, bestreut sie mit Semmelkrumen und Mehl und backt sie im heißen Schmalz schön braun. Man garnirt sie mit gebackenem Peterling.

Nro. 74. Steinbutten zu kochen.

Man schneidet ihnen den Kopf ab, das Fleisch in Stücke, wässert sie aus, kocht sie in Wasser und Salz weich. Je gelinder sie kochen, desto zarter werden sie, sonst aber leicht barsch. Man richtet sie mit einer gelben Forellen- oder Spargeln-Sauce an.

Nro. 75. Steinbutten mit kurzer Brühe.

Wenn der Fisch ausgewässert und gewaschen ist, wickelt man ihn in eine Serviette, legt ihn in den Fischkessel, löst Salz in Wasser auf, gießt es darüber, läßt den Fisch so kochen, nimmt, wenn er gar ist, die Casserolle ab, setzt sie in glühende Asche und gießt 1 bis 2 Maas Milch dazu. Wenn man anrichten will, zieht man den Fisch aus dem Kessel, legt eine andere feine Serviette auf die Platte, den Fisch darauf und belegt ihn mit grünem Peterling. Man ißt ihn mit Meerrettig- und andern beliebigen Fisch-Saucen.

Nro. 76. Steinbutten, gebraten.

Man schneidet den Fischen erst die Floßfedern und dann die Haut ab, wascht sie, trocknet sie ab, reibt sie mit Salz ein und läßt sie damit 1 Stunde stehen, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und läßt sie in einer Pfanne oder auf dem Roste unter fleißigem Begießen mit Butter langsam braten. Man richtet sie mit Oliven-, Sardellen- oder dergleichen Saucen an.

Nro. 77. Stinte zu braten.

Zum Braten gibt man den größten den Vorzug, die man deßhalb auch aussucht, wascht sie rein, nimmt sie aus, schneidet ihnen den Kopf ab und läßt sie auf einem Tuche trocknen. Man vermengt etwas Salz und Pfeffer mit Mehl, wendet sie darin um und bratet sie in heißer Butter schön braun. Man muß sich aber hüten, sie in der Pfanne auf einander zu legen, weil sie sonst das Ansehen verlieren.

Nro. 78. Stinze zu kochen.

Man sucht sich die größten Stinte aus, weil oft auch kleine Steckerlinge unter ihnen sind, nimmt sie am Kinnbacken aus, wascht sie recht rein und bringt sie mit Salz, Wasser und einigen Zwiebeln in einem Kessel auf's Feuer. Sind sie weich, so läßt man sie ablaufen und in einer Speckſauce noch einmal aufkochen. Man kann auch Meerrettig mit Essig und Zucker, oder eine kalte Sauce dazu geben.

Nro. 79. Stockfisch in einer Buttersauce.

Die gewässerten Stockfische werden mit kalt Wasser zugesetzt und dürfen nicht völlig zum Sieden kommen; wenn sie stark zu schäumen anfangen, werden sie vom Feuer genommen und sauber verlesen. Alsdann dämpft man in einem guten Stück Butter einen Kochlöffel voll weiß Mehl und eben so viel Mutschelmehl, feingeschnittenen Peterling, Zwiebel und Häring, löscht es mit Fleischbrühe ab, hackt einige hartgesottene Eier klein, gibt sie auch dazu und läßt es kochen; dann thut man den verlesenen Stockfisch hinein, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und wenn es nicht gesalzen genug ist, salzt man es, ehe man es zu Tische gibt, noch ein bischen.

Nro. 80. Stockfisch, gedämpfter.

Wenn derselbe wie gewöhnlich verfertigt und verlesen ist, werden einige Zwiebel fein geschnitten und im Butter weiß gedämpft. Dann schneidet man ein gutes Stück Butter auf eine Platte, legt von den Zwiebeln, etwas klein geschnittenen Häring, Mutschelmehl und weiß Mehl, ein wenig Salz und von dem Stockfisch darauf und macht so fort, bis alles zu Ende ist, dann setzt man die Platte auf Kohlen, daß die Fische anziehen, schüttelt es öfters, gießt etwas süßen Rahm daran und gibt sie so zu Tische.

NB. Bei der Art Sachen muß man eine Zinn- oder gute Steingut-Platte nehmen, auf welcher gekocht werden kann.

Nro. 81. Geschmälzter Stockfisch.

Der wie gewöhnlich verfertigte Stockfisch wird ver-

lesen, klein gehackter Peterling, Ingwer und Salz auf eine Platte gestreut, von dem verlesenen Stockfisch ein Gelege darauf, dann wieder Peterling, Ingwer und Salz, wieder Stockfisch und so fort, bis es zu Ende ist, und dann mit Butter und Zwiebel geschmälzt.

Nro. 82. Stockfisch in einer Rahmsauce.

Sobald derselbe wie gewöhnlich verfertigt und verlesen ist, hackt man einen Zwiebel ganz fein, läßt einen Kochlöffel voll Mehl in ¼ Pfund Butter anziehen, dämpft den gehackten Zwiebel weich, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Ingwer und Muskatnuß dazu und läßt es kochen; wenn die Sauce kocht, legt man den verlesenen Stockfisch darein und läßt ihn nur ein wenig aufkochen. Ehe man anrichtet, wird die Sauce mit Eigelb abgezogen. Diese Art ist vorzüglich in Pasteten gut.

Nro. 83. Stockfisch in einer Sardellensauce.

Er wird wie gewöhnlich, wenn er mit kaltem Wasser gut gewässert ist, zugesetzt, und sobald er zu schäumen anfängt, vom Feuer weggesetzt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen oder ½ Häring, einen großen Zwiebel und Peterling, hackt dies zusammen klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter schön hellgelb, dämpft das Gehackte darin, gießt einen starken Schöpflöffel voll Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, thut Salz, Muskatnuß, und ein wenig Ingwer dazu, verliest den Stockfisch, legt ihn in die Sauce und läßt ihn ein wenig kochen. Er darf kurz einkochen.

Nro. 84. Stockfisch vorzüglich gut zuzubereiten.

2 Pfund Stockfisch werden wie gewöhnlich geklopft, verlesen und dann zwischen einem Tuch abgetrocknet, daß ja keine Feuchtigkeit daran bleibt; dann nimmt man eine Form oder Kachel, in der man auftragen kann, und bestreicht sie gut mit Butter, legt dann eine Lage Stockfische, dann Zwiebel und Weckmehl, dann Butter, dann wieder Stockfische, und so fort, bis der Stockfisch auf ist; man braucht ½ Pfund Butter und darf durchaus kein Salz nehmen, aber nur recht viel klein geschnittene

Zwiebel. Erst wenn der Fisch zu Tische gegeben wird, salzt man ihn ein wenig.

Nro. 85. Stör zu kochen.

Man bürstet den Stör zuerst mit einer harten Bürste rein, legt ihn 2—3mal in frisches Wasser, schneidet ihn in Stücke, läßt ihn in bloßem Wasser langsam kochen, schäumt ihn, wenn er gar ist, ab, salzt ihn und macht dann folgende Brühe: Man thut Wein und Weinessig zu gleichen Theilen in eine irdene Kachel oder messingene Pfanne, rührt dazu ein wenig Mehl, Butter und Muskatblumen, und läßt dieses zusammen durchkochen, bis es dick zu werden anfängt. Wenn der Stör angerichtet ist, gießt man die Brühe darüber. Man kann auch eine gelbe Sauce dazu geben, oder von ihm ein Fricassee, wie von Kalbfleisch, machen. — Die kleinen Störe oder Sterlets werden gleichfalls abgebürstet, gewaschen, ausgenommen, gerissen oder rund in Stücke geschnitten, mit Wasser und Salz weich gekocht und mit Butter, Weinessig, Muskatblumen auf dem Feuer abgerührt, angerichtet.

Nro. 86. Störkopf zuzubereiten.

Man setzt den mit Fleiß gereinigten Störkopf mit halb Wasser und Wein, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, Citronenschalen, Salz und grobem Gewürz aufs Feuer und läßt ihn weich kochen. Man macht nun ein Ragout von Austern, Trüffeln, Champignons, Spargel u.c. und richtet es über den Kopf an.

Nro. 87. Stör auf dem Roste gebraten.

Man schneidet das Störfleisch in 2 Fingerdicke Scheiben, sprengt sie mit Salz ein, bestreut sie mit Mehl, legt sie auf den Rost und bestreicht sie oft und so lange mit Oel, bis sie fertig sind. Man richtet sie mit Peterling und halben Citronen an.

Nro. 88. Wassersottchen.

Dies ist eine holländische Speise von Fischen. Man nimmt dazu allerlei Fische, kleine Hechte, Kaulbarsche, Grundeln, kleine Sander, Quappen und einige Krebse. Diese schuppt und spaltet man, steckt ihnen von beiden

Seiten der Schwanz ins Maul, legt sie in kaltes Wasser und kocht sie mit Lorbeerblättern, Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern in Salzwasser. Zur Sauce schneidet man Peterlingwurzeln länglich, kerbt sie an beiden Seiten ein, kocht sie halb weich, thut sie dann in Bouillon, Wasser, Peterling, ein gutes Stück Butter und etwas Zucker dazu, kocht sie weich und thut zuletzt noch etwas Mutschel- oder Semmelmehl und Muskatnuß dazu. Die Fische werden bunt angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

Nro. 89. Weißfische zu kochen.

Obschon dies ein ganz gewöhnlicher Fisch ist, so verdient er um so fern hier einer Erwähnung, weil er häufig gegessen wird und auch das Einfache durch gute Zubereitung gewinnt. Man sucht schöne, große auszuwählen, schuppt sie, nimmt sie aus und wascht sie sauber. Man kann sie nun mit Salz und Wasser abkochen, eine gute, gelbe Sauce, eine Sardellen- oder sonst beliebige Sauce dazu geben, oder sie mit Essig und Oel, mit Senf und dergl. verspeisen. Will man sie aber backen, wozu sie am besten taugen, so bereitet man sie wie gebackene Forellen oder Karpfen.

Nro. 90. Wels zu kochen.

Wenn der Wels abgeschlachtet und gerissen ist, wird er erst abgeschleimt. Man gießt heißes Wasser auf ihn, wodurch sich der Schleim löst, und schabt ihn dann mit dem Messer ab. Nun bringt man ihn, wie andere Fische mit Wasser, Salz, etwas Zwiebeln und Gewürz aufs Feuer, kocht ihn weich und gibt ihn mit Weinessig und Peterling zu Tische. Man kann ihn auch mit Rahmsauce, Meerrettig oder mit Senf und Butter geben.

Saucen.

Nro. 1. Aepfelsauce.

Abgeschälte, ausgekernte und in Scheiben geschnittene Aepfel werden mit Citronenschalen und einigen abgezogenen fein gestoßenen Mandeln in einer Casserolle aufs Feuer gesetzt. Sobald sie weich sind, gut verrührt, mit Zucker, Zimmt, Wein und Rosinen durchkocht und mit etwas Erdbirnenmehl verdickt. — Viele lieben sie zu verschiedenen Arten von Wildpret.

Nro. 2. Austernsauce.

Die Austern werden in Wasser nur einmal aufgekocht, dann in einer Casserolle ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl, einigen Stücken klein gehackten Austern und etwas Wasser glatt gerührt, auf dem Feuer mit guter Brühe oder Wein und dem Wasser, worin die Austern abgekocht worden, zu einer schäumigen Sauce abgerührt, dann Citronenscheiben und die von den Bärten gereinigte Austern hinzugethan, auch wenn man will, noch einen Löffel voll Champignons. Man gibt die Sauce über gebratene Kapaunen, Hühner, welsche Hahnen und Hechte.

Nro. 3. Beche mel Sauce.

Man thut 4 Loth Butter in eine Casserolle, läßt sie zergehen, schneidet 2 Zwiebel, auch einige Petrlingwurzeln klein, thut es nebst 2 Löffel voll Mehl darein und läßt es dünsten, daß es aber nicht gelb wird; dann gießt man guten süßen Rahm daran und läßt es einkochen, bis es seine gehörige Dicke hat, rührt es aber fleißig um, weil es gerne anbrennt, salzt sie und treibt sie durch ein Haarsieb, dann ist sie fertig. Man kann vor dem Durchtreiben der Sauce auch etwas Pfeffer darein thun und mitkochen lassen, da aber nicht Jedermann das Gewürz liebt, so kann es auch weggelassen werden. Diese Sauce kann man zu gebratenen jungen Hühnern oder zu Lammsbraten geben.

Digitized by Google

Nro. 4. Buttersauce.

Je nachdem man viel oder wenig Sauce bedarf, zerläßt man ⅛ oder ¼ Pfund Butter in einer Kachel, schweißt 1 oder 2 Kochlöffel voll fein Mehl darin und löscht es dann mit guter Fleischbrühe ab, gibt aber wohl Acht, daß sie schön glatt wird und keine Knöllchen bekommt; auch ist es besser, Anfangs nur ein wenig Brühe daran zu geben und dann nachzugießen, bis sie die gehörige Dicke hat. Man läßt sie gut auskochen, macht sie aber nicht zu dick, sondern hält auch hierin die Mitte. Man gibt sie so ohne alle weitere Zuthat zu vielen Speisen, kann sie aber dadurch noch besser machen, daß man Muskatnuß darein thut und sie mit Eigelb abzieht.

Nro. 5. Chocoladesauce.

Ein Stückchen ausgewaschene Butter, 3 Eierdotter und ¼ Pfund geriebene Chocolade wird in einer Cassevolle oder messingnen Pfanne auf's Feuer gesetzt, wenn die Butter zergangen ist, rührt man die Masse durch und rührt sie mit Wasser und Wein ab, bis sie die gehörige Dicke hat. Man thut Zucker nach Belieben hinzu und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren einmal aufkochen. Sie eignet sich vorzüglich zu Puddings.

Nro. 6. Citronensauce, süße.

Ein Eßlöffel voll fein weiß Mehl wird zuerst mit ein bischen Wein glatt angerührt, dann 14 Eigelb, gestoßenen Zimmt, Zucker, bis es süß genug ist, die klein gewiegte oder am Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen, nebst dem Saft daran gerührt, und wenn alles recht glatt ist, mit 3 Schoppen Wein vollends verdünnt, auch 1 Schoppen Wasser dazu genommen, auf das Feuer gethan und unter beständigem Rühren gekocht, bis es dick ist, dann über Wienertörtchen oder sonst ein beliebiges süßes Gemüß angerichtet.

Nro. 7. Cotelettessauce.

Ein Stück Butter nimmt man in eine Cassevolle, röstet 6—8 Kochlöffel voll Brodmehl darin gelb, löscht es mit Jus ab, gießt ein Glas voll Wein und einen

Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, drückt den Saft von einer Citrone darein und thut ein Lorbeerblättchen, die klein gewiegte Schale von ½ Citrone, etwas Muskatnuß, Nelken und Modegewürz dazu und läßt es kräftig kochen; es muß ziemlich dick seyn. — Wenn man kein Brodmehl hat, darf man nur Brod im Backofen dörren und ganz fein stoßen. — Man gibt diese Sauce zu Cotelettes, Tauben, à la Krackady und dergl.

Nro. 8. Fischsauce zum Aufbewahren.

Man nimmt 24 Sardellen, zerhackt sie mit 10 Chalottenzwiebeln, thut eine Hand voll geriebenen Meerrettig, ein wenig Muskatblüthe, ½ Maas Rheinwein, 1 Schoppen Wasser, ½ Schoppen Sardellen-Liqueur, 1 Schoppen rothen Wein und 12 Pfefferkörner dazu, kocht es zusammen und wenn es bis auf eine starke halb Maas eingekocht ist, filtrirt man es und füllt es, wenn es kalt ist, in Bouteillen.

Wenn man nun schnell eine Fischsauce machen will, so nimmt man, je nachdem man viel oder wenig Sauce bedarf, 1—2 Löffel voll von dieser Sauce dazu. 2 Löffel voll ist genug für 1 Pfund Butter.

Nro. 9. Gelbe Sauce zu Fischen oder Spargeln.

8 Eigelb, der Saft von 1 Citrone, ¼ Pfund Butter, 2 Kochlöffel voll fein Mehl, etwas Muskatnuß und ein wenig Fleischbrühe werden mit einander in einer Pfanne glatt und recht gut verrührt, dann setzt man sie auf das Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren dick kochen. Soll sie zu Fischen seyn, so nimmt man etwas Fischsauce dazu.

Nro. 10. Sauce, kalte, englische.

Man hackt eine Hand voll Peterling, etwas Estragon, Basilikum, einige Zehen Knoblauch, 8 Chalotten- oder kleine Zwiebel sehr fein, reibt das Gelbe von 3 Eiern mit 6 Löffeln voll Provenceröl, setzt einige Löffel voll guten Senf, etwas Salz und Pfeffer dazu und rührt das Ganze mit so viel scharfem Weinessig durch, daß es eine dünne Sauce wird. Da das Oel nicht zu verspüren seyn muß, so wird es mit den Eiern so lange

allein gerührt, bis es ganz säumig wird. Man gebraucht die Sauce über kalte Fische, auch über Salat und Sulzen, nur bleiben im letzteren Falle die Zwiebeln und der Pfeffer weg.

Nro. 11. Sauce, warme, englische.

Man dämpft ¼ Pfund in Würfel geschnittenen Schinken, nebst Zwiebeln, feinen Kräutern, Wurzeln und einigen Nelken in Butter ab, rührt Fleischbrühe und etwas Mehl hinzu, stößt ein paar hart gekochte Eier, nebst fein geschnittenen Sardellen und kocht alles sehr gut durch. Dann treibt man es durch ein Haarsieb und thut den Saft von 1 Citrone und etwas fein gehackten Estragon dazu.

Nro. 12. Gurken-Sauce.

Es werden Zwiebel der Länge nach geschnitten und im Butter weich gedämpft, dann streut man Mehl darauf und läßt es schön braun werden, löscht es mit Essig und Wein ab und thut Fleischbrühe daran, bis es genug ist, etwas Pfeffer, Muskatnuß, Nelken und einige Citronenrädchen darein und läßt es kochen. Dann werden eingemachte Gurken in kleine Stückchen geschnitten und die Sauce darüber angerichtet. Sie ist vorzüglich gut zu Hammelfleisch.

Nro. 13. Hägen- (Hagebutten-) Sauce.

1 Schoppen dürre Hägen werden verlesen, einigemal aus warmem Wasser gewaschen, mit ½ Maas Wasser und der Rinde von 2 Milchbroden oder 1 altgebackenem Milchbrod zugesetzt; wenn sie weich sind, mit 1½ Schoppen Wein durch ein Haarsieb getrieben, dann thut man das Durchgetriebene wieder in die Kachel, Zucker, Zimmt, klein geschnittene Citronenschale, ein paar Nelken und wenn man will, auch länglich geschnittene Mandeln dazu, und läßt es noch eine Zeitlang zusammen kochen. Dann richtet man sie über ein süßes Gemüß oder Pudding an, oder gibt sie besonders dazu.

Nro. 14. Himbeer-Sauce.

Man zerdrückt die Himbeeren und preßt sie durch ein Tuch, kocht alsdann den Saft mit Wein, Zucker und

Zimmt, zuletzt thut man noch einen Löffel voll mit etwas Wasser glatt gerührtes Mehl daran, damit die Sauce dicker wird. Statt der frischen Himbeeren kann man auch Himbeer-Gelee dazu nehmen.

Nro. 15. Holländische Sauce.

Man rührt ½ Pfund Butter leicht, gibt einige Eierdotter und einen Löffel voll fein Mehl dazu, gießt erst einige Löffel voll kaltes und dann ganz langsam heißes Wasser hinzu, und bringt die Sauce unter beständigem Rühren zum gelinden Aufkochen. Man thut Citronenscheiben, Zucker, Essig, Muskatblumen, Pfefferkörner und Lorbeerlaub nach Belieben hinzu, läßt die Sauce säumig kochen und gibt sie durchgeseihet über Fische oder andere Gerichte.

Nro. 16. Johannisbeer-Sauce.

Man zopft 6 Schoppen Johannisbeere ab, zerdrückt sie in einem Seiher, treibt sie dann mit 3 Schoppen Wein durch ein Haarsieb; läutert ½ Pfund Zucker in einem Glas Wein, thut 1 Stückchen Zimmt und einige Nelken darein; wenn der Zucker geläutert ist, wird der Johannisbeer-Saft darin gekocht. — Man kann auch die Beeren mit Zucker, Zimmt und feingeschnittenen Citronenschalen kochen, ihnen getrocknetes Mehl oder fein gestoßene Mandeln und Wein zusetzen, was sie kräftiger macht. Man gibt sie zu Puddings ꝛc.

Nro. 17. Kapern-Sauce.

Man macht Butter heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, thut weißen Wein, Citronenscheiben, Zucker nebst Kapern dazu und läßt es eine Weile mit einander kochen. Wenn sie zu Fischen gegeben werden soll, rührt man ein Stück Butter, 4 Eierdotter, ein Kochlöffelchen voll fein Mehl, etwas Muskatblüthe nebst etwas weißen Wein zusammen, bis es kocht, thut dann ein paar Löffel voll Kapern, ein wenig Zucker, Citronenscheiben und Fleischbrühe hinzu und läßt sie säumig kochen.

Nro. 18. Krebssauce, gesalzene.

Man siedet 25 Krebse in Wasser und Salz ab

bricht die Schwänze aus, stoßt die Schalen, dämpft sie in Butter, gießt gute Fleischbrühe daran, thut ein altgebackenes, in kalt Wasser getauchtes Milchbrod dazu und läßt es kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb, stellt es auf Kohlen, thut klein geschnittenen Peterling, etwas Muskatnuß, die Krebsschwänze und verwällte Morcheln, beides klein geschnitten, dazu. Vor dem Anrichten wird sie mit ein paar Eierdotter abgezogen.

Nro. 19. Krebssauce, süße.

Man siedet hiezu 20 bis 25 Krebse ohne Salz im Wasser, bricht die Schwänze aus und stößt die Schalen mit ein paar Loth geschälten Mandeln, dann kocht man sie mit ½ Maas Milch ¼ Stunde, preßt es durch eine Serviette und erhält das Durchgepreßte auf Kohlen heiß und thut etwas Zucker darein. Kurz vor dem Anrichten zieht man sie mit 4 bis 6 Eiergelb ab, thut die klein geschnittenen Krebsschwänze darein, läßt sie unter beständigem Umrühren auf Kohlen anziehen und gibt sie über einen süßen Krebs-Euter, Pudding oder dergl.

Nro. 20. Mandel-Sauce.

Man verrührt 8 Eierdotter mit 4 Löffel voll fein Mehl, ⅛ Pfund geschälten, fein gestoßenen Mandeln und Zucker, gießt dann nach und nach eine völlige Maas siedende Milch daran, thut das am Zucker abgeriebene Gelbe von 1 Citrone dazu, stellt es auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Man gibt diese Sauce zu Reis-Pudding und der Art süßen Gemüßen.

Nro. 21. Mandel-Sauce, braune.

Zu dieser nimmt man eine Handvoll abgeriebene, fein gestoßene Mandeln nebst einer Handvoll fein gestoßenem Zucker in ein messingenes Pfännchen, rührt dies auf dem Kohlenfeuer so lange, bis es gelb ist, gießt dann 2 Schoppen süße Milch daran, verrührt, wenn sie gesotten hat, 3 Eier, gießt die Sauce langsam daran und richtet sie dann über das bestimmte Gemüß an. Diese Sauce ist vorzüglich gut zu Reistörtchen.

Nro. 22. Milch-Sauce.

Man kocht ½ Maas Milch mit Citronenschalen, Zucker und Zimmt, verrührt 5—6 Eierdotter mit einem Löffel voll kalter Milch, einer Messerspitze voll fein Mehl und Salz und zieht die kochende Milch damit ab. Auch kann man statt Citronenschale und Zimmt einige Pfirsichblätter und etliche fein gestoßene Mandeln in ein Tüchlein binden und in der Milch abkochen. Man kann aber auch ein Stück Butter, 6 Eierdotter und einen Eßlöffel voll fein Mehl mit einander verrühren, nach Gutdünken so viel Milch, als man zur Sauce nöthig hat, dazu thun, gibt etwas Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und Muskatblüthe darein, und läßt es auf Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren aufkochen. — Auch ein Gläschen Maraschino kann man dieser, wie allen Milchsaucen, zusetzen. Sie eignen sich zu Puddings, Klößen und dergl.

Nro. 23. Morcheln-Sauce.

In einem Stückchen Butter wird ein Kochlöffel voll Mehl hellgelb geröstet, klein gehackte Zwiebel und Peterling darin gedämpft, dann mit Fleischbrühe abgelöscht, etwas Muskatnuß nebst den Morcheln, welche wie gewöhnlich gesotten und geschnitten werden, darein gethan; dann läßt man sie kochen und zieht sie vor dem Anrichten mit Eigelb ab.

Nro. 24. Oliven-Sauce.

Chalottenzwiebel, Lorbeerlaub und Citronenrädchen werden mit Butter in einer Casserolle schön gelb geröstet, dann mit einem Schoppen Burgunderwein abgelöscht; hernach werden 4 Kochlöffel voll Mehl darein gerührt, dann ½ Schoppen Esdragonessig, Jus, Fleischbrühe, 6 Gewürznelken, Pfeffer und Muskatnuß dazu gethan und nun läßt man es kochen. Wenn die Sauce recht gekocht hat, wird sie durchgeseihet. Dann werden die Oliven darein gethan, die auf folgende Art zuvor ausgesteint werden müssen: man schneidet die Oliven im Ring herum vom Stein weg, wie wenn man sie schälen wollte, doch muß alles an einander bleiben, dann be-

kommt die Olive ihre vorige Form wieder. 20 bis 25 Oliven sind genug zur Sauce.

Nro. 25. Pflaumen-Sauce.

Man rührt gutes Pflaumenmus mit weißem Wein dünn, reibt eine Citronenschale am Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst ein paar gestoßenen Nelken dazu und läßt es kochen. — Will man die Sauce von frischen Pflaumen machen, so schält man diese ab, steint sie aus, läßt sie weich kochen, thut Zucker, Zimmt, Nelken nebst Wein dazu und macht sie mit etwas Erdbirnenmehl, auf 1 Schoppen Sauce ungefähr einen Kochlöffel voll, rund. Man gibt sie zu Puddings, Klößen und dergl.

Nro. 26. Polnische Sauce.

Man rührt ein Stück Butter mit Mehl und Eierdotter ab, thut Wasser, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Gewürze, geschnittenen Zwiebel und kleine Rosinen nebst Zucker in eine Casserolle, und läßt sie mit der abgerührten Butter gut durchkochen. — Oder man zerläßt Butter in einer Casserolle, dämpft Mehl und klein geschnittene Zwiebel darin, thut in Würfel geschnittenen Schinken und ein Lorbeerblatt dazu, gießt gute Bouillon darauf und läßt es kochen.

Nro. 27. Pomeranzen-Sauce.

Man schneidet die Schale von einer oder mehreren Pomeranzen ganz fein, kocht oder läutert Zucker, wie man ihn zum Einkochen der Früchte gebraucht, läßt die geschnittenen Schalen darin weich kochen, gießt dann ein Glas guten Wein dazu, läßt sie durch den Durchschlag laufen, thut ein wenig geriebenes Brod, etwas Muskatnuß, Nelken und zuletzt den Saft von den Pomeranzen dazu und läßt sie dicklich kochen.

Nro. 28. Punsch-Sauce.

Man rührt einen Löffel voll fein Mehl mit kaltem Wasser recht glatt ab, rührt 5—6 Eierdotter, etwas geriebene Citronenschale und so viel kochendes Wasser dazu, als man zur Sauce braucht, und läßt sie dann auf dem Feuer bei beständigem Umrühren sämmig wer-

werden. Hierauf thut man den Saft von 2 Citronen und so viel Zucker hinzu, daß es süß genug wird, und gießt, wenn es abgekühlt ist, ein Glas Rum oder Arack dazu. Die Sauce muß etwas rund seyn.

Nro. 29. Rahm-Sauce.

Man rührt ein Stückchen Butter mit ein wenig fein Mehl, ein paar Eierdottern, ein wenig kaltem Wasser, geriebener Citronenschale, Muskatnuß und süßem Rahm glatt an, und kocht sie dann unter beständigem Rühren zu einer säumigen Sauce. Wenn man sie zu Stockfischen geben will, nimmt man, statt Citronenschale, Chalottenzwiebel dazu. Man kann sie auf die gleiche Art von saurem Rahm machen, nur nimmt man weniger Zucker dazu.

Nro. 30. Rosinensauce zu Enten ꝛc.

Man röstet Mehl schön braun, thut ein wenig Zucker, klein gehackte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Nelken, Muskatnuß, große und kleine Rosinen, geschälte, grob gestoßene Mandeln und klein geschnittene Citronenschale darein, löscht es mit der Brühe, worin der Kalbskopf gekocht worden ist, oder anderer guter Brühe, ab, und läßt es zu einer guten Sauce kochen. Man gibt diese Sauce zu Enten, Kalbskopf und dergl.

Nro. 31. Rosinen-Sauce zu Puddings ꝛc.

½ Pfund große und kleine Rosinen werden verlesen, sauber gewaschen, mit 1½ Schoppen Wasser und eben so viel Wein zugesetzt, ein Stück Zucker und etwas klein geschnittene Citronenschale wird gleich dazu gethan. Wenn sie zur Hälfte gekocht sind, röstet man einen Eßlöffel voll Mehl im Butter schön gelb, gibt es an die Sauce und läßt es mit kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten thut man 4 Loth geschälte, länglich zart geschnittene Mandeln und 1 Quintchen Zimmt daran. Man gibt diese Sauce zum Kaiserkuchen und andern süßen Gemüßen und Puddings.

Nro. 32. Sago-Sauce.

Man kocht ½ Pfund gereinigten Sago in einem Topfe mit Wasser auf, bewahrt ihn vor dem Anbrennen

und läßt ihn nun mit Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale langsam zugedeckt kochen. Man kann den Sago auch gleich mit Wein zusetzen und so die Sauce anrichten. Sie eignet sich zu Puddings.

Nro. 33. Sardellen-Sauce.

Man nimmt 4—5 Sardellen, putzt und wässert sie wohl, nimmt 1, und wenn sie klein sind, 2 verwällte Brieschen, etliche kleine Zwiebel, die Schale und das Mark von ½ Citrone und hackt Alles zusammen recht klein; dann läßt man ein Stück Butter in einer Kachel zergehen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelblich darin, thut dann das Gehackte dazu, dämpft es ein wenig, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Vor dem Anrichten treibt man die Sauce durch. Von Häring kann man sie auf die gleiche Art machen.

Nro. 34. Sauce à la Daube.

Man gräthet ein paar Sardellen aus und hackt sie mit Kapern, Zwiebel und Peterling klein, thut Pfeffer, in Würfel geschnittene Citronenscheiben, ein wenig Baumöl und Essig dazu; vermengt alles gut mit einander, gibt sie kalt zu Fischen ꝛc. Soll sie aber warm seyn, so setzt man ihr mit Butter geknetetes Mehl bei und rührt sie auf dem Feuer, bis sie warm wird.

Nro. 35. Kalte Sauce.

3 hartgesottene Eier, Zwiebel, Peterling, Schnittlauch und Citronenschalen werden sehr klein gehackt, dann in ein Schüsselchen gethan, etwas Zucker, Salz und Pfeffer dazu gethan und mit 3 Eßlöffel voll Senf, gutem Oel und ½ Schoppen Weinessig angerührt. Man gibt diese Sauce zu blau abgesottenen Karpfen, Aal oder zu Salmen und dergleichen.

Nro. 36. Sauce von dürren Kirschen.

Man wascht einen Schoppen, auch etwas mehr, dürre Kirschen, stoßt sie hierauf grob und setzt sie mit ½ Maas Wasser zu; wenn sie eingekocht sind, so werden sie mit ½ Maas Wein durch ein Sieb gepreßt, zu

sauern Kirschen nimmt man aber nur einen Schoppen Wein. Dann röstet man in einer Kachel einen kleinen Kochlöffel voll Mehl im Butter gelb, gießt die durchgetriebene Brühe daran, thut Zucker, klein geschnittene Citronenschale, etwas Zimmt und 4 Nelken darein und läßt es zusammen noch eine Zeit lang kochen.

Von frischen Kirschen wird sie auf die ähnliche Art verfertigt; nur nimmt man zu einer Platte mittlerer Größe 2 Pfund halb schwarze, halb saure Kirschen, stößt sie, dämpft sie, wenn das Mehl geröstet ist, darin, löscht sie mit einem Schoppen Wein und eben so viel Wasser ab, treibt sie, wenn sie eine Zeit lang gekocht haben, durch, und verfährt im Uebrigen wie oben bemerkt. Beide Arten können zu jedem süßen Gemüß oder Pudding gegeben werden.

Nro. 37. Sauce-Pikante.

Man schneidet ein paar Stückchen Schinken, 3 Peterlingwurzeln klein gewürfelt, 3 bis 4 Zwiebel länglich, thut dieses mit ein wenig Butter, etwas Peterlingkraut, einer Zehe Knoblauch, 5 Nelken und einigen Lorbeerblättern in eine Casserolle, läßt es bei einem gelinden Feuer etwas dämpfen, feuchtet es mit Essig, Fleischbrühe und Kalbfleisch-Coulis an, schäumt es ab, treibt es durch ein Haarsieb und gibt sie, wenn die Sauce einmal aufgekocht hat, zu Braten, Pasteten und Ragouts.

Nro. 38. Sauce piquante aux Champignons.

Zwei Eßlöffel voll Mehl werden mit ¼ Pfund Butter auf dem Feuer abgerührt, eine hinlängliche Quantität (Menge) frische Champignons werden klein geschnitten und nebst einigen Chalottenzwiebeln, etwas Basilikum, Thymian, einigen Citronenscheiben und einem mit Nelken besteckten Zwiebel gedämpft; dann mit einem Glas Wein, einigen Löffeln Esdragoneßig und guter Bouillon oder Braten-Jus aufgefüllt. Man läßt es zugedeckt ganz gelinde kochen, passirt es durch ein Haarsieb, verrührt etwas Rahm, 4 Eierdotter mit dem Saft von 1 Citrone und zieht die Sauce damit ab, läßt sie aber ja nicht mehr kochen. Man kann diese Sauce zu allen Arten Braten und gesalzenen Puddings geben.

Nro. 39. Sauce-Robert.

Man bratet geschnittene Zwiebeln in zerlassenem Speck unter beständigem Umrühren, läßt, wenn sie braun sind, das Fett ablaufen und setzt den Zwiebeln etwas braunes Mehl, gute Fleischbrühe, ein wenig Essig, Pfeffer und Salz, wie auch zuletzt ein wenig braunen Senf zu und läßt die Sauce dicklich kochen.

Nro. 40. Sauerampfer-Sauce mit Rahm.

Man wascht den Sauerampfer, schneidet ihn gröblich und läßt das Wasser rein ablaufen, thut in eine Kachel ein Stück frische Butter, gehackte Champignons, Trüffeln nebst dem Sauerampfer, und läßt dieses, wohl zugedeckt, auf gelindem Feuer kochen. Wenn der Sauerampfer wohl geschwitzt hat, thut man ein wenig Mehl, Butter und das hart gesottene Gelbe von einigen Eiern daran. Wenn alles wohl durchgerührt ist, gibt man süßen Rahm zur Genüge dazu und zieht sie dann mit 2—3 Eiergelb ab.

Nro. 41. Schaum-Sauce.

Man quirlt 6 Eier recht stark, gießt nach und nach ½ Schoppen Wein zu und thut, wenn beides recht abgequirlt ist, Zucker, Zimmt und Citronenschalen dazu, bringt den Topf auf das Feuer und die Sauce unter beständigem Rühren zum Kochen. Sobald sie steigt, muß sie abgenommen und angerichtet werden, weil sonst der Schaum wieder fällt. Diese Sauce wird zu Puddings gegeben.

Nro. 42. Schinken-Sauce.

Man hackt einige Scheiben rohen Schinken mit irgend etwas rohem Fleisch, stoßt, wenn man noch ein paar hart gekochte Eier und in Milch eingeweichte Semmel hinzugesetzt hat, diese gesammte Masse in einem Mörser ganz fein, läßt sie nun mit etwas braunem Mehl, Zwiebeln, klein geschnittenen Wurzeln und einem Lorbeerblatte in guter Brühe, die aber nicht salzig seyn darf, oder auch nur in Wasser gut durchkochen, und treibt sie dann durch einen Seiher oder Haarsieb. Diese Sauce eignet sich für viele Speisen.

Nro. 43. Schodo- (Chau-d'eau-) Sauce.

2 Citronen werden am Zucker abgerieben und nebst dem Saft in einen hohen Topf gethan, ½ Maas weißer Wein nebst 10 Eigelb und Zucker, bis es süß genug ist, dazu gethan und recht gut mit einander verrührt; eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird es auf gutes Kohlenfeuer gestellt und so lange gespriegelt, bis es steigt; dann wird es über den Pudding oder über ein sonstiges süßes Gemüß angerichtet.

Nro. 44. Senf- oder braune Mostrich-Sauce.

Man röstet 1 Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter schön braun, thut etwas gehackte Chalottenzwiebeln, 4 Löffel voll braunem Mostrich, Citronenscheiben, eine Tasse guten, scharfen Weinessig, eben so viel Wasser oder Brühe, so wie auch etwas Zucker, dazu, und läßt Alles zusammen gut durchkochen, daß es eine säumige Sauce gibt. Sollte sie nicht süß genug seyn, so wird noch etwas Zucker zugesetzt. Sie wird viel gebraucht.

Nro. 45. Senf- oder weiße Mostrich-Sauce.

Man nimmt 6 Löffel voll weißen Mostrich, eine Tasse voll Weinessig, eben so viel Wasser, einen guten Löffel voll Zucker, etwas Muskatblüthe und Citronenscheiben, thut es in 4 Loth geschmolzene Butter und läßt Alles mit einander kochen. Ist dieß geschehen, so verrührt man 2 Eierdotter mit 8 Messerspitzen voll Mehl und etwas Wasser, und zieht die Sauce damit ab. Man gebraucht sie gewöhnlich über Fische.

Nro. 46. Spanische Sauce.

Man hackt 5 bis 6 ausgegräthete Sardellen und ein Stück Butter mit einander, thut es in eine Kachel, setzt einige gehackte Zwiebeln und etwas Baumöl hinzu und läßt es zusammen braun dämpfen; dann gießt man etwas Fleischbrühe daran, läßt es damit durchkochen, treibt es durch ein Haarsieb, gießt ein paar Gläser weißen Wein, wie auch Citronensaft und Champignon dazu und läßt es mit einander kochen. Diese Sauce ist zu aufgewärmtem Fleische sehr schmackhaft.

Nro. 47. Speck- und Zwiebel-Sauce.

Man setzt dem mit Zwiebeln gebratenen Speck etwas Mehl zu und röstet es so lange damit, bis es hochroth wird, gießt hierauf einige Tassen Wasser und Weinessig daran, thut etwas englisches Gewürz, Nelken, Lorbeerblätter, einige Citronenscheiben und Zucker oder Syrup zum Versüßen hinzu und läßt sie aufkochen. Man gibt die Sauce über Hechte, Stinten, Klöße und dergl. — Statt des Wassers kann man auch Biereſſig nehmen, und zuletzt etwas Weineſſig nachgießen.

Nro. 48. Vanille-Sauce.

½ Maas Milch wird siedend gemacht, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und 1 Stückchen Vanille fein gestoßen darein gethan; 1 Stückchen Zucker wird fein gestoßen, mit 8 Eigelb recht schaumig gerührt, dann die siedende Milch daran gegossen und die Sauce besonders zu Tische gegeben; sie kann zu mehreren süßen Gemüßen aufgestellt werden, vorzüglich aber zum Neun-Loth-Pudding, Dampf-Nudeln, Rahm-Struckeln ꝛc.

Nro. 49. Wein-Sauce.

Man röstet in einem Stückchen Butter einen Kochlöffel voll Mehl schön braun, löscht es mit 1½ Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser ab, verliest ¼ Pfund Zibeben und Rosinen, schneidet die Schale von 1 Citrone länglich, thut sie nebst einer Hand voll gestoßenen Zucker darein und läßt es eine Zeitlang zusammen kochen. Dann richtet man die Sauce über Mandelknöpfchen oder ein sonst beliebiges süßes Gemüß an.

Nro. 50. Wein-Sauce. 2te Art.

Ein kleines Stückchen Butter wird zerlassen, 2 Kochlöffel voll Mehl und 2 Löffel voll Zucker schön gelb darin geröstet, dann mit 1 Maas gutem Wein abgelöscht; man thut ¾ Pfund Zucker, 1 Loth ganzen feinen Zimmt, 12 bis 14 ganze Nelken, etwas Muskatnuß, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone und ¼ Pfund gewaschene Zibeben dazu und läßt es zusammen gut kochen. Man kann diese Sauce zu vielen süßen Gemüßen und Puddings geben.

Nro. 51. Wein-Sauce à l'anglaise.

Man reibt eine Citrone am Zucker ab, thut es nebst dem Saft von der Citrone, 12 Loth gestoßenen Zucker, 1 Schoppen Rheinwein, 1 Schoppen Wasser, ½ Schoppen Arak und 8 Eiergelb, zusammen in einen hohen Topf und spriegelt es so lange, bis es steigt. Diese Sauce wird zu süßem Pudding gegeben.

Nro 52. Wein-Sauce mit Sardellen.

Man wässert ¼ Pfund Sardellen 2 Stunden lang ein, reinigt sie dann von den Gräthen und kocht sie in ½ Schoppen guten Wein, eben so viel Fleischbrühe, etwas Citronen-Scheiben und Schalen. Haben sie 1 Stunde gekocht, so thut man ein kleines Stückchen Zucker, einen geschnittenen Zwiebel und ein wenig Butter dazu, läßt es noch ein wenig kochen, treibt hierauf die Brühe durch ein Haarsieb und zieht sie, wenn sie noch einmal aufgekocht hat, mit 3 Eierdottern ab.

Nro. 53. Wein-Sauce, weiße.

8 Eiergelb werden mit ¼ Pfund Butter und ein wenig fein Mehl verrührt, dann gießt man ½ Maas Wein daran, thut ganzen Zimmt, von einer Citrone die Schale und so viel Zucker, bis es süß genug ist, dazu; kurz vor dem Anrichten des süßen Gemüßes, zu dem man sie nimmt, setzt man sie auf das Feuer und rührt sie so lange, bis sie kocht; dann gibt man sie zu Tische.

Nro. 54. Weiße Sauce zu Fischen.

Man zerläßt ein Stück Butter in einer Kachel, schwitzt einen Kochlöffel voll Mehl nebst einigen fein gehackten Zwiebeln darin, gießt hierauf etwas Wasser oder Fischbrühe und Citronensaft hinzu, läßt es kochen, thut etwas Muskatnuß darein und zieht die Sauce mit Eiergelb ab.

Nro 55. Zwiebel-Brühe mit Senf.

Man bratet klein geschnittene Zwiebel im Butter so lange, bis sich der Saft aus den Zwiebeln als Jus roth an die Casserolle setzt, thut hierauf ein wenig Mehl daran, gießt Fleischbrühe darauf, gibt etwas Pfeffer dazu

und läßt es durchkochen. Dann schöpft man das überflüssige Fett ab, gibt einen Löffel voll Coulis hinzu und legirt die Sauce mit etwas gutem Mostrich oder Senf. — Auch können ein paar gehackte Sardellen zuletzt darein gethan werden.

Ragouts, Fricassee's ꝛc.

Nro. 1. Austern zu backen.

Wenn die Austern geöffnet sind, läßt man sie in ihrer untern Schale, bestreut sie mit Butter, Pfeffer, fein gehacktem Peterling und Semmel- oder Mutschelmehl, legt sie auf den Rost und überfährt sie mit einer glühenden Schaufel. — Oder man beträufelt sie blos mit Citronensaft und Butter, und backt sie auf die vorige Weise. — Man kann sie aber auch ganz aus den Schalen nehmen, in ein Taigchen von Wein, Mehl, Eierdotter, das mit etwas Muskatblüthen gewürzt ist, tunken, und in heißer Butter backen.

Nro. 2. Austern-Ragout.

Man kocht etwas Butter, kleine Schwämme und Fischbrühe, mit einander, bis die Schwämme weich sind, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, macht sie mit Fleisch-Coulis ein wenig rund und dicklich. Die Austern werden geöffnet, von dem schwarzen Ring gesäubert und in ihrer eigenen Brühe mit etwas Citronensaft erwärmt, dann läßt man sie wieder kalt werden und schüttet sie, wenn Alles fertig gekocht ist, in die Sauce, die man mit Eigelb abzieht. Es ist besser, die Austern nicht mehr darin kochen zu lassen, sondern sie gleich zu Tische zu geben.

Nro. 3. Austern, unächte, in Schalen.

Es werden Häringsmilchen über Nacht gewässert und mit einem Tuche abgetrocknet. Dann thut man in jede

Austernschale ein Stückchen frische Butter, klein gehackte Sardellen, etwas Citronensaft, Muskatblüthe und einen Caffeelöffel voll Mutschelmehl, darauf kommt der dritte Theil von einer Häringsmilch und 5—6 Kapern, dann von den vorbemeldeten Dingen darüber. Sie werden nun langsam auf dem Roste gebraten und mit halben Citronen zu Tische gegeben.

Nro. 4. Brieschen-Fricassee.

Man blanchirt 2 oder 3 Brieschen und 2 Euterchen ein wenig, schneidet sie zu runden Stückchen, dämpft sie in zerlassener Butter, streut etwas fein geschnittenen Peterling, Chalottenzwiebel und Citronenschale, einen Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz und Muskatnuß darüber und läßt es ein wenig dämpfen, löscht es dann mit Fleischbrühe ab, thut den Saft von einer Citrone und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es kochen. Ehe man anrichtet, wird es mit 3 Eigelb abgezogen.

Nro. 5. Fricassirte Brieschen.

Man blanchirt 3—4 Brieschen, siedet sie im Salzwasser oder in der Fleischbrühe, worin aber in jedem Fall Peterling, gelbe Rüben und etwas Zellerichwurzeln mitgesotten werden müssen. Indeß zerläßt man ¼ Pfund Butter in einer Kachel, rührt 3—5 Löffel voll Mutschelmehl darein, dämpft feingehackten Peterling und etwas Basilikum damit und löscht es mit der Brieschensbrühe ab, thut von ½ Citrone die klein gewiegte Schale, den Saft von 1 Citrone, 1 Gläschen voll Wein und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es kochen. Hierauf schneidet man die Brieschen zu netten Stückchen, läßt sie in der Sauce aufkochen und gibt sie dann zu Tische. Man kann sie mit Citronenrädchen belegen.

Nro. 6. Brieschen in einer gelben Sauce.

Man siedet die Brieschen im Salzwasser, zerschneidet sie, wenn sie gereinigt sind, nur wenig, dämpft klein gehackte Zwiebel und Peterling mit ein wenig Mehl in Butter, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut ein Citronenrädchen, 1 Lorbeerblatt und etwas Muskatnuß dazu, legt die Brieschen ¼ Stunde vor dem Anrichten hinein

und läßt es kochen. Dann verrührt man ein paar Eierdotter mit dem Saft von einer Citrone, gießt die Sauce von den Brieschen daran und rührt sie über dem Feuer, bis sie angerichtet wird. Die Brieschen werden in eine tiefe Platte gelegt, klein geschnittene Citronenschalen und Morcheln darauf gestreut und die Sauce darüber angerichtet. Diese Speise kann vorzüglich zu geschmälzten Trichterlens-Nudeln gegeben werden.

Nro. 7. Champignons, gebacken.

Man kocht sie in einer Casserolle, mit guter Fleischbrühe, Fischbrühe oder in durchgeschlagener, heller Erbsenbrühe weich, streut alsdann etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß darüber und backt sie im Schmalz oder Butter. Man richtet sie mit Peterling an, oder belegt sie mit andern Sachen.

Nro. 8. Champignons, gekocht.

Wenn die Champignons sauber abgeputzt sind, so wascht man sie, läßt sie in einem Seiher rein ablaufen, thut sie in eine irdene Kachel, deckt sie zu und setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer. In diesem Zustande geben sie ein Wasser von sich, welches man zwischen zwei hölzernen Tellern ausdrückt. Dann zerläßt man Butter in einer Kachel, thut die Champignons hinein und läßt sie darin kochen. Man thut hierauf ein wenig süßen Rahm, Salz, Muskatnuß und etwas klein gewiegten Peterling dazu, läßt es noch ein bischen mit aufkochen und richtet sie dann an.

Nro. 9. Champignons-Ragout.

Man putzt kleine Champignons rein, wäscht sie, läßt sie ablaufen, thut sie in eine Casserolle, gießt ausgeschmolzenen Speck daran, würzt sie mit feinen Kräutern, Salz und Pfeffer und läßt sie kochen. Man gießt Jus daran und wenn sie auf gelindem Feuer weich gekocht sind, fettet man sie ab, macht sie mit Kalbfleisch oder Schinken-Coulis dicklich und richtet sie, als ein Beigericht, oder über andere Essen an. Man kann sie auch mit Rahm und Eiergelb dicklich machen.

Nro. 10. Cotelettes in einer Sauce.

Die Cotelettes (Kalbsrippchen) werden auf gewöhnliche Art verfertigt. Dann zerläßt man Jusfett, Gänsschmalz oder Butter in einer Kachel, röstet etwas weiß Mehl und geriebenes Brod darin schön gelb, dämpft klein gehackten Peterling und Zwiebel darin, löscht es mit 1 Schoppen Wein und etwas Essig ab, verdünnt es mit Fleischbrühe, thut fein geschnittene Citronenschale und ein paar Lorbeerblätter daran, und läßt es kochen. Beim Anrichten gießt man die Sauce auf die Platte und legt die Cotelettes darauf.

Nro. 11. Eier, fricassirte.

Man kocht eine beliebige Anzahl Eier ganz hart, schält und schneidet sie in mittelmäßige Scheiben. Dann schweißt man geschnittene Zwiebel in Butter wohl ab, gießt Wasser daran und läßt sie mit Pfeffer, Salz, Ingwer und Muskatnuß so lange kochen, bis es säumig ist. Kurz vor dem Anrichten legt man die Eierscheiben darein und läßt sie gelinde aufkochen. Dann zieht man die Sauce ab und richtet sie an.

Nro. 12. Eier, hartgesottene, in einer Rahm-Sauce.

Die Eier werden hart gesotten, geschält und in 2 Theile gespalten, dann wird das Gelbe herausgenommen und mit Sauerampfer und Körbel klein gewiegt, in Butter gedämpft, ein wenig, im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, klein gehackt, dazu gethan und mit dieser Fülle die Eier wieder gefüllt; der Rest davon wird mit saurem Rahm verdünnt, über die gefüllten Eier gegossen, und so in der Platte auf Kohlen langsam aufgekocht.

Nro. 13. Fleisch-Rollad (Roulade.)

Es wird rohes Kalbfleisch, etwa 1 Pfund, je nachdem man viel oder wenig bedarf, Zwiebel, Peterling, Hammelsfett, Sardellen, Citronenschale und Mark nebst einem Ei klein gehackt, dann ein eingeweichter und fest ausgedrückter Wecken, Salz, Muskatnuß und das Gehackte mit einander vermengt. Eine Kalbsschale wird

wohl geklopft, gebäutelt, mit Speck gespickt und dann zu länglichten Stückchen geschnitten; in jedes Stückchen ein Löffelchen voll Farçe gethan, aufgerollt, mit Faden umbunden und in eine mit Butter bestrichene Casserolle neben einander gelegt; mit klein gehacktem Zwiebel und Speck bestreut und schön gelb gebraten, dann etwas Mehl darauf gestreut, umgekehrt und, wenn dies angezogen hat, mit Fleischbrühe abgelöscht, etwas Wein, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Thymian, Gewürznelken, Citronenschale und Saft dazu gethan und läßt es nun so kochen; ehe man anrichtet, wird die Sauçe durchgeseibt und mit saurem Rahm abgezogen; sollte sie zu blaß seyn, so wird Zucker daran gebrannt oder etwas Jus dazu genommen.

Nro. 14. Fleisch mit kalter Sauçe.

Es werden von kaltem Braten, Kalbs- oder Ochsenfleisch, oder was man sonst für gutes übrig gebliebenes Fleisch hat, ganz feine, nette Stückchen geschnitten, diese auf eine Platte arrangirt und mit folgender Sauçe übergossen: Man putzt 4 Sardellen oder einen Häring sauber und wiegt sie mit Peterling und Chalottenzwiebel fein, nimmt von 4—5 hartgesottenen Eiern das Gelbe, verreibt dies recht fein, vermengt es mit dem Gewiegten, thut Pfeffer und Salz dazu und rührt es mit gutem Essig und Oel an.

Nro. 15. Fleisch-Vögelchen.

Es werden von Kalbfleisch 3 Fingerbreite und ½ Viertel lange Stückchen geschnitten, diese recht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann der Breite nach aufgerollt, mit Speck umwickelt und mit Faden zugebunden; dann in eine Casserolle Butter gethan, etwas Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie und Citronenschale dazu, die Vögelchen schön gelb darin gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gießt man die Sauçe durch, ½ Schoppen sauren Rahm daran und läßt ihn mitkochen. Bei dem Anrichten legt man die Vögelchen auf die Platte, nimmt die Fäden weg und gießt die Sauçe darüber.

Nro. 16. Fleischvögel auf andere Art.

2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, der Schale oder

sonst einem fleischigen Stück werden zu 3 Finger breiten und einem guten Messerrücken dicken Stückchen geschnitten, gut geklopft und eingesalzen; dann wird ein Stück altgebackenes Brod gerieben, mit Salz, Pfeffer, Nelken und ein paar zerdrückten Wachholderbeeren vermengt und mit einem Glas Wein angefeuchtet, dann die geschnittene Kalbfleisch-Stückchen damit gefüllt, aufgewickelt und mit Faden umwunden: alsdann wird ein völliges ½ Pfund Butter heiß gemacht, die Vögelchen darein gelegt, wenn sie auf einer Seite schön gelb gebraten sind, werden sie mit Mehl bestreut, dann kehrt man sie um, und wenn sie auch auf dieser Seite gelb sind, gießt man ein bischen Wein und Fleischbrühe daran, läßt sie noch ein wenig kochen und gibt sie dann zu Tisch. Diese Portion ist für 6—8 Personen.

Nro. 17. Fleischvögel. 3te Art.

Man nimmt hiezu vom ähnlichen Fleische und schneidet gleiche Stückchen daraus wie bei den Obigen, klopft sie wohl, spickt sie mit Speck und streut Pfeffer, Salz und Nelken darauf, dann hackt man Kalbfleisch, Nierenfett, Zwiebel und Peterling klein, dämpft es in einem Stückchen Butter, thut es dann in eine Schüssel, drückt einen in Wasser eingeweichten Wecken fest aus, durchschneidet ihn ein paarmal mit der Wiege, thut ihn nebst Salz, Pfeffer und Nelken zu dem Gedämpften, rührt es mit ein paar Eiern untereinander und bestreicht alsdann die Kalbfleisch-Stückchen damit, wickelt sie auf, umbindet sie mit Faden, steckt sie an den Spieß und läßt sie schön gelb braten. Zur Sauce zerläßt man ¼ oder ½ Pfund Butter, je nachdem man viel oder wenig Sauce nöthig hat, in einer Kachel, röstet 1—2 Löffel voll weiß Mehl und eben so viel Mutschelmehl schön braun, dämpft klein gehackte Chalottenzwiebel darin und löscht es dann mit Wasser oder Fleischbrühe ab, in ersterm Falle muß mehr Butter genommen werden, gießt Essig dazu, bis es säuerlich genug ist und läßt es kochen; dann richtet man sie über die gebratene Vögel an. Man kann Letztere auch ohne Sauce in ihrem eigenen Fett zu Tisch geben.

Nro. 18. Gansleber in einer Sardellen-Sauce.

Man zerläßt in einer Casserolle ½ Pfund Butter, legt die Gansleber darein und läßt sie ein wenig gelb werden; dann nimmt man sie heraus und macht die Sauce auf folgende Art: man dämpft ein wenig fein gehackte Sardellen, Zwiebel und Peterling darin, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut von 2—3 Citronen den Saft, von ½ Citrone die klein geschnittene Schale, ein paar Nelken, etwas Muskatnuß und ein Lorbeerblatt dazu, legt die Gansleber wieder darein und läßt sie vollends fertig werden. Ehe man anrichtet, kann man etwas sauren Rahm und Kapern daran thun.

Nro. 19. Hachée.

Man läßt ¼ Pfund Butter zergehen, röstet etwas Mehl schön gelb darin, dämpft dann fein gehacktes Kalb-, Rind- oder was man sonst für Fleisch hat, nebst Zwiebel und Peterling darin, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut das Mark und die klein geschnittenen Schalen von 1 Citrone, Muskatnuß, Lorbeerlaub und Kapern dazu und läßt es eine Zeitlang kochen.

Nro. 20. Hammelfleisch in einer Sauce.

Den Rest von einem gebratenen Hammelsschlegel schneidet man in dünne Stückchen von mittelmäßiger Größe; die übrigen Knochen zerhaut man, setzt sie mit etwas Fleischbrühe und beliebigen Wurzeln an das Feuer und läßt sie gut kochen. Hierauf röstet man 2—3 Kochlöffel voll Mehl im Butter hellgelb, löscht es mit der von den Knochen abgekochten Brühe ab, läßt sie gut auskochen, legt eine Weile vor dem Anrichten das Fleisch hinein und läßt es aufkochen.

Nro. 21. Hammels-Niern auf Italiänische Art.

Man schneidet die Hammels-Niern der Länge nach entzwei, bestreut sie mit Pfeffer, Nelken, Peterling und Zwiebel auf beiden Seiten, verschneidet ein schweinenes Netz, wickelt die Niern darein, bestreicht den Rest mit Butter, legt sie darauf und macht sie so, auf Kohlen, fertig.

Nro. 22. Hammels-Niern, saure.

Die Niern werden so fein wie möglich geschnitten, Zwiebel und Peterling fein gewiegt und in Butter gedämpft, 3—4 Löffel voll Mehl darauf gestreut, auch etwas mitgedämpft und dann mit einem Glas Wein abgelöscht, ein paar Citronenrädchen, Lorbeerblätter, etwas Essig, Modegewürz, Pfeffer und Muskatnuß darein gethan; man salzt sie erst, ehe man sie anrichtet, weil sie sonst hart werden.

Nro. 23. Eingemachtes Kalbfleisch mit Krebsen.

Man macht Krebs-Butter wie gewöhnlich; wascht hierauf das Kalbfleisch sauber, setzt es mit kaltem Wasser zu und läßt einige Wälle darüber gehen, dann wascht man es wieder aus kaltem Wasser: läßt hierauf ein bischen Mehl in Butter anziehen, löscht es mit der Krebsbrühe ab, thut Muskatnuß und das Kalbfleisch hinein und läßt es vollends fertig kochen. Wenn man anrichtet, so thut man die Krebsschwänze und Morcheln darein und gibt etwas Krebsbutter darauf.

Nro. 24. Kalbfleisch, gedämpftes.

Man schneidet mageres Kalbfleisch in Scheiben, klopft sie mürbe, zerläßt Butter in einer Kachel, legt das Fleisch darein, streut etwas Mehl darauf und rüttelt sie fleißig, damit sie nicht anhängen, thut einige Scheiben gelbe Rüben und ein paar Zwiebel dazu und läßt alles bräunlich braten, dann gießt man Fleischbrühe daran, würzt es mit Nelken, Pfeffer, Muskatnuß, Salz und ein paar Lorbeerblättern, auch ein wenig Essig und läßt es so langsam vollends mürbe dämpfen.

Nro. 25. Geklopftes Kalbfleisch.

Man bestreicht eine flache Kachel mit Butter, streut klein gewiegte Zwiebel und Peterling darin herum, dann schneidet man von einer Kalbsschale länglichte Stückchen, verklopft sie recht wohl und gibt ihnen mit dem Messer eine runde Form, legt sie dann in die Kachel, gewiegte Citronenschale, Muskatblüthe, Lorbeerlaub und Citronensaft dazu, streut Mutschelmehl darauf, läßt es ein wenig anziehen, gießt siedende Fleischbrühe daran,

und läßt es kochen. Das Fleisch darf nicht gewaschen werden.

Nro. 26. Quallendes Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch, wo es am Fleischigsten ist, klopft es gut, thut Butter in eine Stollkachel, läßt sie heiß werden, salzt das Fleisch, thut es darein, streut Mehl darauf und läßt es schön gelb dämpfen; thut dann Pfeffer, Ingwer, Nelken, Lorbeerlaub, Citronenschale und Saft dazu: aldann thut man Butter in eine Kachel, röstet einen Löffel voll Mutschel- und einen Löffel voll weiß Mehl darin, dämpft geschnittene Chalottenzwiebel darin, löscht es mit Essig ab, thut verwällte Morcheln, Champignons und Kapern darein; gießt es an das Fleisch, läßt es zusammen noch ein wenig kochen und gibt es dann zu Tisch.

Von Hammelfleisch wird es auf die gleiche Art gemacht.

Nro. 27. Kalbfleisch in eigener Sauce.

Von einer Kalbsschale werden beliebige Stückchen geschnitten, dann zerläßt man in einer Casserolle ein Stück Butter, legt von dem geschnittenen Fleisch darein, bestreut solche mit fein geschnittenem Zwiebel, Peterling, Mutschelmehl und weiß Mehl, legt wieder Fleisch darauf, dann von dem Uebrigen und so fort, bis alles zu Ende ist, dämpft es schön gelb, löscht es mit 1 Schoppen Wein und Fleischbrühe ab, thut Citronensaft und gestoßenes Gewürz dazu und läßt es so kochen.

Nro. 28. Kalbsbraten mit Aepfeln.

Man zerläßt Butter in einer Casserolle, thut geschälte, in 4 Theile geschnittene Aepfel, am besten sind hiezu die Borsdorfer, nebst kleinen Rosinen, etwas gute Brühe und ein wenig Wein dazu, und läßt den in dünne Scheibchen geschnittenen Kalbsbraten darin stoben; schüttelt jedoch die Casserolle fleißig um. Man salzt die Sauce nach Belieben.

Nro. 29. Kalbsbraten-Ragout.

Man macht ein gutes Stück Butter heiß, röstet

einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, thut eine Handvoll geriebenes Brod dazu, röstet es auch mit, dämpft, wenn es braun ist, klein geschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Fleischbrühe oder Wasser ab, thut 2 Löffel voll guten Weinessig oder Citronensaft, etwas gestoßene Muskatblüthe, Pfeffer und Bratenbrühe daran, zerschneidet den übrig gebliebenen Kalbsbraten in hübsche Stückchen, legt sie mit eingemachten Champignons darein und läßt Alles zusammen aufkochen. — Oder man setzt klein gehackten Häring, Zwiebel, fein geschnittene Citronenschale, Muskatnuß, Wein, Fleischbrühe, Morcheln, Krebsbutter, Krebsschwänze und dergl. zusammen und macht daraus eine Ragoutbrühe.

Nro. 30. Fricassirte Kalbsbrust.

Man läßt die Brust in Wasser einige Zeit sieden, (blanchirt sie), daß das Blut herauskommt, schneidet sie dann von einander, so daß die Rippen von dem vordern Theil geschieden sind; macht eine weiße Sauce, wie bei dem Planquet, thut die Stücken Brust gleich hinein und läßt sie mitkochen, bis es bald Zeit zum Anrichten ist, legt sie dann ordentlich auf die Platte, verfährt mit der Sauce wie bei dem Planquet und richtet sie über die Brust an.

Nro. 31. Gebackene Kalbsbrust.

Man kocht die Brust wie die, welche man frikassirt, wenn sie weich ist, so nimmt man sie aus der Sauce, läßt diese recht dick einkochen, legirt sie und drückt Citronensaft darein, gießt sie dann über das Fleisch und läßt es kalt werden. Will man es nun backen, so wendet man jedes Stück recht in der Sauce und dann in geriebenem Brod um, dann in verklopften Eiern und wieder in Brod, läßt hierauf das Schmalz recht heiß werden und backt sie darin. Auch kann man Peterling damit backen, mit welchem man dann beim Anrichten die Platte garnirt. Man kann es als Abendessen mit Salat oder als Beilage zu Gemüß geben.

Nro. 32. Kalbsfüße.

Wenn die Kalbsfüße sauber geputzt sind, so löst man

die Beine heraus, schlägt sie entzwei, wascht sie und läßt sie mit ihren Knochen in Wasser kochen. Wenn sie abgeschäumt sind, thut man ein wenig Salz, 12 Gewürznelken, ein Stück Zimmt und Citronenschale dazu. Wenn sie weich sind, legt man sie in kaltes Wasser, putzt sie ab, legt sie in eine Schüssel, färbt die Brühe mit Safran ein wenig gelb, und läßt sie durch eine Serviette in ein reines Geschirr laufen. Zuletzt bestreut man die Füße mit geschälten, geschnittenen Mandeln und gereinigten Rosinen und gießt die Brühe darüber. Sie wird kalt zum Gallert und auch so gegessen.

Nro. 33. Kalbsfüße in Sauce.

Die Kalbsfüße werden im Salzwasser weich gekocht, dann zerläßt man ¼ Pfund Butter, dämpft klein gehackte Zwiebel und Peterling darin, thut 4 Kochlöffel voll weiß Mehl dazu und löscht, wenn dies angezogen hat, es mit Fleischbrühe ab, thut ein Glas Wein, Citronenschalen, Lorbeerblätter, Muskatnuß, und die Kalbsfüße darein, läßt es kochen und zieht es mit Eigelb ab. Man kann auch statt Wein den Saft von einer Citrone dazu nehmen.

Nro. 34. Kalbs-Gekröse, fricassirt.

Wenn es vom Metzger sauber geputzt ist, durchsucht man es gut, schneidet alle Drüsen rein aus, reibt es stark mit einer Hand voll Salz ein, daß der Schleim gut abgeht, wascht es aus einigen warmen Wassern, bis das Wasser hell bleibt, und siedet es alsdann in Salzwasser weich. Hierauf röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in Butter hellgelb, dämpft klein gehackten Zwiebel, Peterling und Citronenschale darin, löscht es mit Fleischbrühe ab, thut Muskatnuß und etwas Citronensaft dazu. Wenn das Gekröse weich ist, wird es in kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt, in kleine Stückchen geschnitten, in der Sauce aufgekocht und nach Belieben mit Eigelb abgezogen oder nur so angerichtet.

Nro. 35. Gedämpfte Kalbsherze.

Wenn die Kalbsherze sauber gewaschen und die Ohren davon abgeschnitten sind, werden sie mit Speck

gespickt, dann oben mit Pfeffer und Salz eingerieben; hierauf thut man ¼ Pfund Butter in eine Kachel, die Herze nebst gelben Rüben, Zwiebeln, Peterling- und Zellerichwurzeln, Lorbeerlaub, Citronenschalen und Speckschwärtchen darein und dämpft sie gut. Hernach gießt man 1 Schoppen Wein, etwas Jus und Fleischbrühe daran, thut ganzes Gewürz hinzu und kocht sie, bis sie weich sind. Dann röstet man etwas Mehl in Butter schön hellbraun, löscht es mit Fleischbrühe ab, gießt es an die Herze und läßt es noch ein bischen mitkochen, aber nicht zu lange. Vor dem Anrichten wird die Sauce durchgetrieben.

Nro. 36. Gespicktes Kalbsherz.

Man waschtdas Herz in frischem Wasser rein, spickt es mit länglich geschnittenem Speck, bestreut es mit Salz, Pfeffer und Nelken, schneidet ein paar Zwiebel und etwas Citronenschale klein, thut es nebst dem Herz in eine Schüssel, gießt Essig daran und läßt es ein paar Stunden so liegen. Dann läßt man ⅛ Pfund Butter in einer irdenen Kachel heiß werden, nimmt das Herz aus der Beize, dämpft es im Butter, gießt dann die Beize hinzu und läßt es weich kochen; nun streut man ein bischen Mutschelmehl darauf, gießt noch ein wenig Wein, oder wenn es zu säuerlich wäre, etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und läßt es noch ein bischen kochen.

Nro. 37. Kalbshirn in einer sauren Sauce.

Man wascht 2 schöne Kalbshirne einigemal aus lauem Wasser und häutelt sie rein; dann thut man ¼ Pfund Butter in eine Kachel, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl schön braun, dämpft einen mittelmäßigen, klein gewiegten Zwiebel darin, löscht es mit ½ Schoppen Weinessig ab, verdünnt es mit Fleischbrühe; in deren Ermanglung mit Wasser, wo dann etwas mehr Butter genommen und es etwas gesalzen werden muß, und läßt es kochen; thut dann ein bischen gestoßenen Pfeffer, Citronenschale und die Hirne darein und läßt es noch ein bischen mitkochen.

Nro. 38. Kalbshirn in einer weißen Sauce.

Man siedet die Hirne, wenn sie blanchirt sind, in Wasser, in welches man etwas Essig, einen Zwiebel mit Nelken besteckt, Pfeffer und Salz thut; wenn sie so ½ Stunde gekocht haben, nimmt man sie heraus und läßt sie abtrocknen; stellt sie dann mit etwas Fleischbrühe in einem kleinen Geschirr zu einem schwachen Feuer, daß sie warm bleiben, ohne heiß zu werden oder zu kochen. Röstet hierauf Mehl in Butter hellgelb, löscht es mit dem Wasser, worin die Hirne gekocht worden, ab; wenn es gekocht hat, zieht man die Sauce mit 3 Eiergelb ab und richtet sie über die Hirne an. Wenn man es liebt, kann man auch klein gewirgte Zwiebel und Peterling darin dämpfen.

Nro. 39. Kalbsleber, gedämpfte.

Man wässert eine schöne große Leber aus, häutelt und spickt sie mit Speck, legt sie mit einem guten Stück Butter, einem Zwiebel, Lorbeerblättern und Weißbier in eine Casserolle, dämpft sie kurz ein und schüttelt sie oft um. Man salzt die Brühe kurz vor dem Anrichten.

Nro. 40. Kalbsleber, gefüllte.

Man nimmt ein gutes Stück Butter, 4—5 Eier und gereinigte Rosinen in eine Casserolle, rührt sie auf dem Feuer ab, doch dürfen sie nicht zu hart werden; dann thut man etwas Semmelkrumen und Salz dazu. Die gewässerte und gehäutelte Leber wird nun so weit aufgeschnitten, als es angeht, damit gefüllt, zugenäht und wie die Vorige gedämpft.

Nro. 41. Gespickte Kalbsleber.

Man häutelt und spickt eine Kalbsleber, legt ein Stück Speck in eine Kachel, die Leber darauf, schneidet einige Citronenrädchen und thut sie nebst Modegewürz, Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerlaub und zerdrückten Wachholderbeeren dazu, streut ein wenig Mehl darauf, läßt ein Stückchen Butter zergehen, gießt sie darüber, stellt es auf Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darauf und dämpft es ein wenig schnell. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit saurem Rahm abgezogen und auch dann erst gesalzen.

Nro. 42. Kalbsleber mit Limonien.

Man nimmt die Leber, sobald sie aus dem Kalb kommt, sie muß aber noch warm seyn, gießt siedenden Essig darüber und läßt ihn über Nacht daran stehen. Den andern Tag schneidet man die Leber in beliebige Stückchen, salzt und bestreut sie mit geriebenem schwarzen Brod, macht Schmalz in einer Kachel heiß, thut die besäete Leberstückchen darein und röstet sie schön hellbraun, doch dürfen sie nicht zu hart werden. Eine frische Citrone wird in kleine Schnitze geschnitten, dann in frischem Wasser gesotten, daß sie das Bittere verliert; gießt alsdann das Wasser ab, thut die Citrone zur Leber, gießt gute Fleischbrühe und ein wenig von dem Essig, worin die Leber gelegen ist, daran, würzt es nach Belieben und läßt es noch ein wenig kochen.

Nro. 43. Kalbsleber auf Wildpret-Art.

Man schneidet eine schöne gehäutelte Kalbsleber in Scheiben und ein Stück Speck in Würfel, thut beides in eine Pfanne, läßt die Leber gelb braten und gibt gehackte Chalotten, gestoßene Nelken und ein wenig Pfeffer dazu. Die Leber legt man Stückweise in die Pfanne und bratet sie etwas geschwinde auf beiden Seiten, doch so, daß sie nicht anbrennt und zu hart wird. Hierauf gießt man Weinessig dazu, salzt sie und läßt sie einmal aufkochen. Man gießt auch Hühner- oder Taubenblut dazu, rüttelt aber die Pfanne, damit dasselbe nicht gerinne.

Nro. 44. Kalbslunge, fricassirte.

Man läßt die Lunge ½ Viertelstunde in Salzwasser sieden, schneidet sie in gewürfelte Stücke, röstet etwas Mehl in Butter schön hellbraun, dämpft klein gehackte Zwiebel und Peterling darin, löscht es mit guter Fleischbrühe ab und läßt es kochen; thut hernach die Lungenstückchen darein und zieht die Sauce, wenn sie aufgekocht haben, mit 2 Eiergelb und 1 Löffel voll saurem Rahm ab.

Nro. 45. Kalbslungen-Haschee.

Man schneidet die Lunge und das Herz von einem Kalb in Stücke, wässert es aus und kocht sie mit Was-

ser und Salz weich. Hernach hackt man sie fein, dünstet sie in einem Stückchen Butter, gießt von der Brühe, worin sie gekocht ist, hinzu, thut gereinigte Rosinen, dann Semmelkrumen, Citronenschalen und Saft dazu und läßt es aufkochen. Anstatt Citronen und Rosinen kann man Wein und fein gehackten Peterling dazu nehmen.

Nro. 46. Kalbsmagen, gefüllter.

Man schneidet Wecken gewürfelt, weicht sie in verklopftes Eierweiß ein, hackt Zwiebel, Peterling und übrig gebliebenes Fleisch fein, thut dies nebst etwas Salz zu den Wecken und rührt es mit Eiern an, füllt es recht fest in einen Kalbsmagen, nähet ihn zu und siedet ihn in Salzwasser. Wenn er fertig ist, bestreicht man ihn mit verrührten Eiern, kehrt ihn in Mutschelmehl um, backt ihn schön und schneidet ihn, wenn er erkaltet ist, in Schnitten. Man kann es als Beilage oder mit Salat geben.

Nro. 47. Kalbszungen, gefüllte.

Man schneidet in die gereinigte Zunge ein Loch, fährt mit dem Finger hinein, um es zu erweitern, und macht eine Fülle von Fleisch oder Geflügel, etwas gekochtem Schinken, Champignons, Peterling, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein wenig blanchirten Speck, Rindsfett, ein wenig in Rahm eingeweichte Semmel und 3—4 Eierdottern. Man hackt alles zusammen, stoßt es im Mörser und füllt damit die Zungen aus. Man legt diese hierauf in eine mit Speck ausgelegte Casserolle, würzt sie mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, Gewürzen, Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinaken, stellt sie auf Kohlen und gibt einen Deckel mit Kohlen darauf. Man kann ein beliebiges Ragout oder auch Salat dazu geben.

Nro. 48. Krebs-Ragout.

Man bricht den Krebsen die Schwänze aus und läßt sie mit Champignons, Trüffeln, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Butter in einer Casserolle langsam kochen. Nachher fettet man es ab, thut Krebs-Coulis dazu und hält es bloß auf heißer Asche, ohne daß es kochen darf.

Man kann auch Artischoken und Spargelspitzen abkochen und dazu thun.

Nro. 49. Lammfleisch mit Kapern.

Man hauet das Fleisch in Stücke, wascht es sauber aus, zerläßt Butter in einer Kachel und legt das Fleisch mit ganzen Muskatblumen, etlichen Nelken, ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, nebst etwas Basilikum hinein und läßt es langsam dünsten; dann gießt man etwas Wasser zu, thut, wenn es weich ist, Kapern, Citronenscheiben, etliche gewässerte, fein gehackte Sardellen nebst ein wenig Wein und läßt es gar kochen. Wenn die Brühe etwas zu dünne ist, so thut man etwas geriebene Semmel und das benöthigte Salz dazu.

Nro. 50. Lammfleisch-Ragout.

Man schneidet ein Lammsviertel in 4 Stücke, spickt sie mit Speck und läßt sie in einer Casserolle gelb werden; dann gießt man gute Brühe daran und kocht sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Schwämmen und feinen Kräutern weich. Man thut zuletzt auch ein bischen Kalbfleisch-Coulis hinzu.

Nro. 51. Lamm-Fricassee.

Man zerhaut das Lamm in beliebige Stücke, blanchirt es und setzt es mit frischer Butter, Trüffeln, Morcheln, Artischoken, Salz, feinem Gewürz, etwas Mehl, einem Stück Schinken und einem Bündchen feinen Kräutern in einer Casserolle auf's Feuer. Wenn es gut durchgeschwitzt ist, gießt man kochendes Wasser darauf, thut einige Citronenscheiben dazu und läßt es weich und kurz einkochen. Man zieht die Brühe mit Eierdottern, süßem Rahm und Citronensaft ab.

Nro. 52. Morcheln-Ragout.

Man schneidet die Morcheln aus einander, wascht sie mehreremale recht rein, bis das Wasser im Mindesten nicht mehr getrübt wird, legt sie mit Butter und ausgebratenem Speck in eine Casserolle, würzt sie mit Salz und Pfeffer, streut ein wenig Mehl darauf, gießt etwas gute Brühe hinzu und läßt sie kochen. Wenn sie

gar sind, so zieht man sie mit einigen Eierdottern und Rahm ab, läßt dieses ein wenig mit anziehen, daß es eine runde dickliche Brühe hat. Man richtet es als ein Beigericht an.

Nro. 53. Muscheln, frische, gekocht.

Man wascht die Muscheln zuerst mit Hülfe eines Besens stark ab, kocht sie in siedendem Salzwasser nebst einem ganzen Zwiebel auf, und nimmt sie ab, wenn die Muscheln steif sind. Ist der Zwiebel aber schwarz geworden, so darf man sie nicht genießen, weil alsdann eine oder mehrere giftige dabei sind. Ist das aber nicht der Fall, so werden sie auf eine Serviette in einer tiefen Platte angerichtet, und eine Sauce, aus Butter, Weinessig, Wasser, Zucker und Pfeffer zusammengesetzt, gekocht und mit Eigelb abgezogen, darüber gegeben. — Man kann auch Provenceröl, Weinessig und Pfeffer dazu geben.

Nro. 54. Muscheln-Ragout.

Man reinigt die Muscheln durch Abwaschen und läßt sie auf dem Feuer in einer Casserolle sich öffnen. Dann nimmt man sie aus den Schalen, gießt ihr Wasser in ein besonderes Geschirr und stellt es bei Seite. Nun thut man Champignons, einige in Scheiben geschnittene Trüffeln, etwas zerlassenen Speck, ein Bündchen Kräuter, nebst Salz und Pfeffer, in eine Casserolle, gießt etwas Kalbfleisch-Jus daran und läßt es bei wenigem Feuer langsam kochen. Wenn dieses gar ist, so fettet man es ab und macht es mit Kalbfleisch- oder Schinken-Coulis dicklich, thut dann die Muscheln und ein wenig von ihrem Wasser dazu und setzt es auf heiße Asche, ohne es weiter kochen zu lassen.

Nro. 55. Ochsenhirn in einer Butter-Sauce.

Man legt die Hirn in laues Wasser, häutelt sie dann ab, läßt sie im Salzwasser einigemal aufsieden, legt sie dann auf die Platte und gibt eine Sauce darüber, wie bei den Brieschen.

Nro. 56. Ochsenschwänze.

6 Pfund Ochsenschwänze setzt man in einer Casserolle mit Zwiebel, gelben Rüben, Peterlingwurzeln, Speck, Citronenscheiben, ganzen Nelken, Pfefferkörnern und Salz auf's Feuer, gießt so viel Fleischbrühe darüber, bis das Fleisch bedeckt ist, gießt 1 Schoppen Wein und ½ Schoppen Essig dazu und läßt dies zusammenkochen, bis sie weich sind, dann nimmt man sie heraus, läßt die Sauce kurz einkochen, stäubt eine Hand voll Mehl darein, füllt es langsam mit Fleischbrühe und etwas Essig auf, gibt Braten-Jus dazu und gießt, wenn es so noch eine Zeit lang gekocht hat, die Sauce durch ein Sieb, thut dann die Schwänze darein und läßt es noch eine Weile mit einander kochen.

Nro. 57. Peterling-Fleisch, Nürnberger.

Man wäscht Hammel- odrr Lammfleisch sauber und siedet es im Salzwasser; hierauf schneidet man ziemlich viel Peterling-Wurzeln und Kraut, die dicken in Scheibchen, die dünnen aber spaltet man in der Mitte entzwei, und schneidet sie in gleichlange Stückchen; dann läßt man Butter in einer Kachel zergehen, thut das geschnittene Peterling-Kraut und Wurzeln nebst einem Kochlöffel voll Mehl darein und dämpft es gelblich; dann würzt man es nach Gutdünken mit Ingwer und Muskatnuß, gießt von der Brühe, worin das Fleisch gesotten worden, so viel nöthig ist, daran, und läßt das Fleisch darin noch ein wenig mitkochen.

Nro. 58. Planquet.

Hat man einen Rest von einem Kalbsschlegel, so schneidet man ihn in dünne Stückchen, die man groß oder klein machen kann, je nachdem man der Platte ein Ansehen geben will; hierauf zerläßt man ein Stück Butter in einer Kachel, thut 2—3 Kochlöffel voll fein Mehl darein, schweißt es nur, daß die Sauce ganz weiß bleibt, rührt es dann langsam mit Fleischbrühe an, so daß es keine Knollen gibt, und macht es recht dünn, weil es lange kochen muß, daß die Sauce keinen Mehlgeschmack mehr hat; thut den Saft und die klein gewiegte Schale

von 1 Citrone darein, rührt, wenn man bald anrichten will, 2 Eiergelb mit 1 Löffel voll Rahm daran und gibt es, wenn dies angezogen hat, zu Tische.

Nro. 59. Ragout von kaltem Braten mit Eiern.

Man zerläßt ein Stückchen Butter in einer Kachel, thut etwas geschnittenen Peterling und Zwiebel darein, den in kleine Stückchen geschnittenen kalten Braten, mit Kapern vermischt, darauf, einige hart gesottene, klein gehackte Eier dazwischen gestreut, etwas Fleischbrühe daran gegossen, eine Viertelstunde lang gedämpft oder gekocht und dann angerichtet.

Nro. 60. Ragout mit Krebsen.

Man nimmt Kalbsherze, Ohren, Brieschen und Euterchen, wascht sie sauber und kocht sie in einem Hafen mit Salz und Wasser, bis sie weich sind. Dann schneidet man die Brieschen, Euterchen und Herze in längliche, die Ohren in schmale, lange Stückchen; die Brieschen darf man aber erst zuletzt in die Brühe thun, weil sie gerne verkochen. Dann siedet man Krebse, wie gewöhnlich, bricht ihnen die Scheeren und Schwänze aus, stoßt das Uebrige klein, zerläßt ¼ Pfund Butter in einer Kachel, dämpft das Gestoßene darin, bis es rauscht, löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt es ein bischen kochen und gießt es dann durch ein Haarsieb. Alsdann röstet man 2 Kochlöffel voll Mehl in Butter schön gelb, löscht es mit der Krebsbrühe ab, thut das Geschnittene darein und läßt es kochen. Nun thut man den Saft von 1 Citrone, ein wenig Muskatnuß, Muskatblüthe, Pfeffer und zuletzt die geschnittenen Brieschen, Krebsscheeren und Schwänze darein, läßt es noch einmal aufkochen und richtet es an. Wenn es zu dick seyn sollte, verdünnt man es mit ein wenig Fleischbrühe.

Nro. 61. Rolladchen.

Eine Kalbsschale wird ganz ausgebeint, dann werden Stückchen in der Dicke wie eine Cotelette davon geschnitten, aber nur länger als breit; wenn sie aufgerollt sind, müssen sie ungefähr ½ Viertel lang seyn. Wenn alle geschnitten sind, werden sie mit Butter be-

strichen; nun wird Brod auf dem Reibeisen gerieben, Peterling, Zwiebel und Esdragonkraut fein gewiegt und mit Modegewürz, Salz und Pfeffer unter einander gemengt, die Fleischstückchen damit gefüllt, dann aufgerollt und mit Faden umwickelt; in eine flache Kachel Butter gethan, die Rollädchen darein gesetzt und auf beiden Seiten schön gelb gebraten, dann wird 1 Schoppen Wein daran gegossen, auch etwas Jus, ein paar Citronenrädchen und ein Lorbeerblatt. Man muß die Sauce etwas dick kochen lassen. Ehe man sie zu Tische gibt, werden die Fäden abgenommen.

Nro. 62. Schakkob zu machen.

Man hackt Kalbsbraten fein, und reibt Parmesankäse und Semmel; dann legt man sie der Ordnung nach, wie sie hier genannt sind, in eine Schüssel schichtenweise auf einander, fährt damit fort, bis sie verbraucht sind und gießt, wenn dieß geschehen ist, etwas gute Brühe umher und daran, setzt die Schüssel auf Kohlen, damit sie vollkommen durchheizt und aufsiedet, besteckt sie mit Pistazien und gibt sie dann zu Tische.

Nro. 63. Schnecken zu kochen.

Die Schnecken werden gewaschen und in Salzwasser ½ Stunde gekocht, dann mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen, mit einer Gabel aus dem Häuschen gezogen und recht sauber von dem schwarzen Häutchen, dem Ringe ꝛc. gereinigt. Hierauf werden sie mit Salz bestreut, gut damit vermengt und gerieben, und dann so lange aus warmen Wassern gewaschen, bis kein Schleim mehr abgeht und das Wasser ganz rein bleibt. Dann thut man ¼ Pfund Butter, einige Sardellen, Zwiebel, Peterling, Majoran, Thymian und Citronenschale klein gehackt mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, etwas Wein, Citronensaft und Salz in eine Casserolle und läßt die Schnecken darin zugedeckt, langsam kochen, daß sie recht weich werden. Man zieht die Sauce mit Eigelb ab; auch kann man, um sie dicklicher zu machen, etwas Mutschel- und ein wenig weiß Mehl dazu nehmen.

Nro. 64. Schweins-Nieren, saure.

Ein Kochlöffel voll Mehl wird in einem Stück But-

ter schön gelb geröstet, ½ Pfund Speck und ein Zwiebel fein geschnitten, darin gedämpft, mit guter Fleischbrühe oder Jus abgelöscht, den Saft von einer Citrone und, wenn es nicht sauer genug ist, noch ein paar Eßlöffel voll Essig, ein halbes Gläschen Wein, ein Lorbeerblättchen, etwas Citronenschale, etwas Pfeffer, Muskatnuß und ein paar Gewürznelken dazu und läßt es so kräftig kochen. Die Niern legt man in laues Wasser, schneidet sie fein und thut sie ½ Viertelstunde vor dem richten in die Sauce; man muß sie aber mehr dämpfen als kochen lassen, sonst werden sie hart.

Nro. 65. Schweinsohren in einer Brodsauce.

Man röstet fein geriebenes Brod mit der Hälfte Mehl und etwas Zucker in Butter schön hellbraun, löscht es dann mit der Brühe von den abgesottenen Schweinsohren ab, thut Lorbeerlaub, mit Nelken gespickte Zwiebel, Pfeffer und Citronenrädchen daran, gibt die Ohren darein und läßt sie vollends auskochen.

Nro. 66. Spanferkel-Fricassee.

Man zieht dem Spanferkel die Haut ab, schneidet es ins Kreuz durch und blanchirt es. Dann fricassirt man es wie gewöhnliches Fricassee und nimmt statt des Wassers Bouillon, auch wohl ein Glas Rhein-Wein. Kann man frische Trauben haben, so zopft man die Beeren ab und nimmt sie dazu.

Nro. 67. Trüffel-Ragout.

Man schneidet die Trüffeln, nachdem sie sauber geschält sind, in Scheiben, wäscht sie, läßt sie austropfen, legt sie mit etwas Schinken-Essenz in eine Casserolle, läßt sie bei gelindem Feuer langsam kochen und macht sie, wenn sie weich geworden, mit einem Coulis dicklich. Auch in Fischbrühe und Krebs-Coulis kann man sie weich kochen.

(Ragouts und Fricassee's von Geflügel und Wildpret sind beliebig unter ihren Rubriken zu suchen.)

Braten und gedämpftes Fleisch.

Nro. 1. Frikando.

Man beint eine Kalbsschale aus und salzt sie wie gewöhnlich, thut dann in eine Kachel einige Speckschwarten, groß gewürfelt geschnittenen Speck und Zwiebel, legt dann das Fleisch darauf, die Beiner und was man an Zugabe dazu erhielt, auf der Seite herum, läßt Butter zergehen, gießt sie darüber und dämpft es schön gelb; alsdann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, gibt Nelken, Citronenrädchen und Lorbeerlaub dazu und läßt es kochen. Wenn es weich ist, gießt man die Sauce durch ein Sieb und läßt es noch ein wenig aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce über den Braten gegossen.

Nro. 2. Hammelfleisch, gedämpftes, mit Gurken.

Die Schale ist hiezu am besten. Man klopft sie gut, reibt sie mit Pfeffer und Salz wohl ein, legt sie in eine tiefe Kachel, gießt $^1/_2$ Maas Wasser daran und läßt es so lange kochen, bis das Wasser beinahe eingekocht ist, dann macht man sie in ihrem eigenen Fett auf Kohlen schön gelb. Indeß schält man einige Gurken, schneidet sie gewürfelt, salzt sie ein bischen ein und schneidet einen Zwiebel recht fein. Wenn nun das Fleisch auf beiden Seiten schön gelb ist, wird das Fett auf weniges abgegossen, und ein Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, den Zwiebel nebst den fest ausgedrückten Gurken dazu gethan und gelb gedämpft; dann gießt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und ein bischen Essig daran, deckt es zu und läßt es vollends weich dünsten. Wenn die Schale recht mürbe und die Sauce kurz eingekocht ist, richtet man sie an. Man kann das Hammelfleisch auch wie oben bemerkt, braten oder kochen und dann eine Gurkensauce besonders dazu geben.

Nro. 3. Hammelsbug.

Wenn der Hammelsbug ausgebeint, wohl geklopft

und gewaschen ist, wird er mit fein geschnittenem Zwiebel und Peterling belegt, aufgerollt und mit einem Faden zugebunden, dann legt man ihn in eine Casserolle, worein zuerst die Beiner, gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Zwiebel, Citronenschalen und ganz Gewürz gelegt worden sind, gießt Wasser darüber und läßt es weich kochen. Alsdann röstet man etwas Mehl in Butter schön gelb, löscht es mit Wein und Essig ab und gießt dies an das Erstere. Mit dem Mehl darf es nicht lange kochen und vor dem Anrichten treibt man die Sauce wie gewöhnlich durch.

Anmerkung. Das Hammelfleisch muß vorzüglich gut geklopft werden; auch ist es besser, wenn es nicht frisch geschlachtet, sondern 1—2 Tage alt ist, es wird dann viel mürber.

Nro. 4. Hammelsbug auf andere Art.

Das vordere Bein wird herausgenommen, dann der Bug ein wenig vernäht, in ein Geschirr mit einem Stück Speck, Zwiebel, Peterling, ein paar Zehen Knoblauch, Salbey, etlichen gelben Rüben und Pastinaken gesetzt; Fleischbrühe oder, wenn man keine übrige hat, nur Wasser darüber gegossen, daß er fast ganz bedeckt ist; dann deckt man ihn zu, thut unten und oben Kohlen hin und läßt ihn so langsam kochen, bis er recht weich ist; macht dann eine braune Sauce daran oder dämpft Spinat oder Sauerampfer in Butter, thut einen Kochlöffel voll Mehl hinzu, verdünnt es mit Fleischbrühe; wenn es gekocht hat, richtet man es auf die Platte an und gibt den Bug darauf.

Nro. 5. Hammels-Caree.

Man läßt das Caree (Rippen) mit vielen, in großen Rädern geschnittenen Zwiebeln und etwas Salz in einer Casserolle schön gelb und weich werden; thut es alsdann heraus, streut in die Sauce ein wenig Mehl, läßt es darin anziehen, gießt dann Fleischbrühe daran, legt das Caree wieder darein und läßt es vollends gelb werden, thut Citronenrädchen, Lorbeerlaub, etwas Pfeffer und Nelken dazu und kocht es noch ein bischen. Dann richtet

man das Caree auf die Platte, gießt die Sauçe durch ein Sieb und gibt sie darüber.

Nro. 6. Hammelsschlegel gut zu bereiten.

Er darf nicht frisch geschlachtet, sondern muß 1—2 Tage ausgemacht seyn; dann wird er gut geklopft, gebäutelt und gespickt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Essig gelegt, Zwiebel, Knoblauch, Salbey und Citronenschale dazu gethan und so läßt man ihn 2—3 Tage in der Beitze liegen, wendet ihn aber Morgens und Abends um. Wenn er nun gebraten werden soll, legt man ihn in die Bratpfanne, thut die Beitze und etwas Wasser daran, belegt ihn mit Butter, stellt ihn in Ofen und beträufelt ihn fleißig mit der Sauçe; wenn er gut gekocht und einmal umgewendet ist, legt man ihn auf eiserne Stäbe, auf ein Röstchen oder in Ermanglung beider auf einige Hölzchen und fährt mit dem Beträufeln fort, bis er fertig ist. Dann schöpft man das überflüssige Fett, wie immer, ab, legt den Schlegel auf die Platte, gibt von der durchgetriebenen Sauçe nur wenig darüber und stellt die übrige in einer Saucière besonders dazu auf.

Nro. 7. Kalbfleisch auf Boeuf à la Mode Art.

Man beint eine Kalbsschale aus, beitzt sie mit den Beinern, einigen Kalbsfüßen, die man als Zugabe bekommt, alle möglichen Wurzeln, Grünes, Gewürz und so viel Essig, daß er über die Schale geht, ein. Wenn man sie kochen will, nimmt man sie heraus und siedet die Beitze mit Allem, was darin ist und etwas Fleischbrühe, so lange, bis die Kalbsfüße ganz weich sind; dann läßt man sie durchlaufen. Die Kalbsschale wird mit Salz bestreut, in Butter schön gelb gebraten, gießt alsdann ein wenig von der Sauçe darauf und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist; nun nimmt man es heraus, kocht die Sauçe vollends dicklicht ein und richtet sie darüber an.

Nro. 8. Kalbfleisch, mit Creme.

Man nimmt so viel Fleisch vom Schlegel oder der Schale, als zu einem Gerichte nöthig ist und kocht es

in einer Casserolle mit Wasser, Salz, Muskatblumen, Pfeffer, Zwiebel und 1 Lorbeerblatt weich. Nun macht man folgende Creme: man schlägt 8 Eierdotter mit einem Löffel voll Mehl in einer Casserolle schaumig, würzt es mit abgeriebener Citronenschale, Muskatblume, etwas Zucker und etwas Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben so viel Fleischbrühe daran und rührt es über dem Feuer ab, gießt dann diese Creme über das Kalbfleisch, schiebt es in einen Ofen, oder setzt es in eine Tortenpfanne, gibt unten und oben Kohlen und läßt es gar backen. — Zur Veränderung kann man auch Reis in Milch kochen, darüber geben, mit Zucker bestreuen und im Ofen backen,

Nro. 9. Kalbfleisch gut zu bereiten.

In eine Casserolle thut man etliche dünne Stückchen Speck, nimmt ein gutes Stück Kalbfleisch, das Büglein ist hiezu das beste, klopft es gut und legt es auf den Speck, schneidet 2 große oder 4 kleine Zwiebel zu Stückchen, thut sie nebst Salz, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter, dazu, deckt es zu und läßt es dämpfen und auf beiden Seiten schön gelb werden; streut hierauf einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, dämpft es noch mit, daß es auch gelb wird, gießt Fleischbrühe daran und läßt es kochen; wenn es fertig ist, wird das Fleisch auf die Platte gelegt, die Sauce durchgetrieben und darüber angerichtet.

Nro. 10. Kalbfleisch Oliver à la Mode.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint; dann wird ½ Pfund Kalbfleisch, 2 Loth Kapern, ein paar Sardellen, Zwiebel, Speck, Citronenschale, Basilikum und Thymian zusammen fein gehackt und in eine Schüssel gethan; Pfeffer, Salz, Nelken und Muskatnuß daran, mit einigen Eiern und dem Saft von 1—2 Citronen angerührt. Die Kalbsbrust wird sauber gewaschen, ausgebreitet, die Fülle darauf gethan und gleich herumgestrichen, dann wird es aufgerollt, daß es die Form einer Wurst hat, zugenäht, mit Bindfaden umwunden, welcher, ehe man anrichtet, wieder abgenommen wird, und wie ein gewöhnlicher Kalbsbraten gebraten. Man kann auch einige

Wurzeln und die ausgebrochenen Beiner mitbraten und dann vor dem Anrichten die Sauce durchtreiben.

Nro. 11. Kalbfleisch in Papier.

Man nimmt ein Kalbsgänsle, thut allerlei Sorten Kräuter, Salz, Pfeffer und Zwiebel nebst einem guten Stück Butter in eine Kachel und verdämpft das Fleisch darin; hierauf thut man es in eine Schüssel, gießt die Sauce darüber und läßt es kalt werden. Alsdann macht man von Papier eine Kapsel, tunkt sie recht in Oel ein, damit sie nicht anbrennen kann, legt das Fleisch darein und macht das Papier fest zu, setzt es in eine Kachel, thut unten und oben Kohlen hin und läßt es so langsam braten, bis es weich ist, macht dann oben in das Papier eine viereckigte Oeffnung, begießt es mit einer braunen Sauce und servirt es im Papier.

Anmerkung. Das „Gänsle" wird aus der Schale, wo das Euter ist, herausgeschält — es ist das Stück, das beim Ochsenfleisch der Gansspitzen heißt.

Nro. 12. Kalbfleisch auf Wildpret-Art.

Eine Kalbsschale wird geklopft, dann mit Speck gespickt; hierauf ½ Pfund Butter in einer Casserolle heiß gemacht, eine Speckschwarte hineingelegt, die Schale auf die gespickte Seite darein gelegt, Zwiebel, Lorbeerlaub, Citronenschale, Pfeffer, Salz und Nelken dazu gethan und so schön gelb gemacht, dann streut man Mehl darauf, kehrt es um und, wenn dies angezogen hat, gießt man Essig, ein Glas Wein und Fleischbrühe, daß es die gehörige Dicke hat, daran und läßt es kochen. Vor dem Anrichten gießt man die Sauce durch den Seiher und zieht sie mit saurem Rahm ab.

Nro. 13. Kalbsbraten in der Kachel.

Man klopft das Fleisch mit einem hölzernen Klöpfel recht mürbe, hauet die überflüssigen Knochen ab, daß es besser in die Kachel geht und eine hübschere Form bekommt, wässert es kurze Zeit ein und nimmt es dann auf ein Brett. Ist es eine Kalbsschale, so wird sie gehäutelt und mit fein geschnittenem Speck gespickt, doch kann man dies für gewöhnlich auch unterlassen, reibt es

hierauf mit Pfeffer und Salz ein, macht Butter in einer Kachel heiß, eine eiserne ist hiezu am besten, legt das Fleisch, Nierenbraten oder Schale, zuerst auf die Nieren oder gespickte Seite, darein; wenn es schön gelb ist, streut man klein geschnittene Zwiebel darauf oder legt einen mit Nelken gespickten Zwiebel darein, wendet es um und macht es auf der andern Seite auch schön gelb, gießt dann etwas Wasser hinzu, thut ein bischen Citronenschale daran, deckt es zu und läßt es langsam kochen und dämpfen. Auf guten Kohlen und wenn man immer nur ein bischen Wasser nachgießt, einen Deckel mit Kohlen darauf thut, ihn öfters mit der Sauce begießt, so wird er, wenn er nicht zu groß und stark ist, eben so schön, als im Ofen. Beim Anrichten gießt man die Sauce durch den Schaumlöffel darüber oder gibt sie in einer Saucière besonders dazu.

Nro. 14. Kalbsbraten im Ofen.

Hat man einen eigenen Ofen, so macht man ½ Stunde vorher, ehe der Braten hinein kommt, Feuer in denselben, wo nicht, so gibt man ihn in den Backofen. Man bereitet ihn eben so vor, wie wenn er am Spieß gebraten werden sollte und legt ihn in eine eiserne oder gut verzinnte kupferne Bratpfanne mit eisernem Röstchen, hat man dieses nicht, so bedient man sich einer guten irdenen, flachen Schüssel, legt von Hainebuchen oder Tannenholz ein paar Stückchen in die Länge und die Quere darüber, reibt den Braten mit Pfeffer und Salz ein und legt ihn so darauf, daß die Nieren und gespickte Seite zuerst unterwärts zu liegen kommt. Man begießt ihn nun mit der erforderlichen Menge zerlassener Butter, gießt heißes Wasser in die Pfanne und ein paar mit Nelken gespickte Zwiebel, stellt ihn nun so in den Ofen und begießt ihn während des Bratens recht fleißig mit der eigenen Brühe, weil dies das einzige Mittel ist, den Braten im Ofen schön und saftig zu bereiten. Man wendet ihn auch um und gegen das Ende des Bratens läßt man die Nieren oder gespickte Seite oberwärts, damit sie schön gelb wird.

Nro. 15. Kalbsbraten am Spieße.

Man klopft zuerst den Kalbsbraten mit einem hölzernen Klöpfel recht stark, damit er mürbe wird, hauet ihm den untern Theil des Keulengebeins ab und wässert ihn kurze Zeit in Wasser ein. Hernach ziehet man ihm seine zäheste Haut ab, spickt ihn mit kurz geschnittenem Speck, befestigt ihn am Spieße und begießt ihn zugleich mit 1 Pfund zerlassener Butter. Hat er ¼ Stunde am Feuer gebraten, so bestreut man ihn mit Salz, gießt zu der Butter noch etwas heißes Wasser und begießt ihn nun so fleißig als möglich, worauf ungemein viel ankommt, wenn er gut und saftig werden soll. Kurz vor dem Anrichten wird er noch einmal stark begossen und dann mit geriebener Semmel bestreut. Beim Anrichten legt man die Nieren, wenn es ein Nierenbraten, bei Kalbsschalen und Schlegel die gespickte Seite obenhin und gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

Nro. 16. Kalbsbrust auf königliche Art.

Man legt die Kalbsbrust in laues, und wenn sie weiß geworden ist, in kaltes Wasser und säubert sie wohl. Dann spickt man sie mit Speck und legt sie in eine ovale Bratpfanne, deren Boden mit Speckstreifen belegt ist. Hierauf würzt man sie mit feinen Kräutern, Zwiebelscheiben, Citronen, Pfeffer, Salz, Nelken, Peterlingwurzeln, Wein und Weinessig, bedeckt die Brust mit Speckstreifen und läßt sie in dem Ofen gar werden. Fehlt es an Sauce, so gießt man etwas Jus zu. Nun rührt man Mehl in heller Kalbfleisch-Jus, schlägt 8 Eier dazu, gießt von der Sauce der Kalbsbrust hinzu, thut Schinken- und Kalbfleisch-Coulis, nebst gehackten Sardellen, daran und kocht davon auf gelindem Feuer eine dickliche Sauce. Man streicht sie über die Kalbsbrust und läßt sie noch so lange im Ofen stehen, bis sie sich gebräunt hat. Beim Anrichten gießt man dickliche Schinken- oder Kalbfleisch-Coulis mit Burgunderwein in die Schüssel, und richtet sie warm über die Kalbsbrust an.

Nro. 17. Kalbsbrust, gedämpft.

Man häutelt und spickt die Brust mit Speck, wendet sie in Mehl um und röstet sie in Butter braun, thut dann Fleischbrühe, Salz, Franz- oder andern guten Wein, Muskatblume, Pfeffer, Lorbeerblätter, nebst Zwiebel hinzu und läßt sie damit kochen. Wenn sie weich ist, kann man noch länglich geschnittenes, weich gekochtes Ochsenmaul, verwällte Brieschen, Morcheln und dgl. zusetzen, zuletzt auch etwas sauren Rahm daran thun und es auch ein bischen mitkochen lassen.

Nro. 18. Kalbsbrust, gefüllte.

Zu einer Kalbsbrust mittlerer Größe werden 2 Kreuzerwecken in Wasser eingeweicht und dann fest ausgedrückt, Zwiebel und Peterling, ein paar gebackene Eier und etwas Speck werden fein gehackt und geschnitten, alles zusammen in eine Schüssel genommen, Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu gethan, mit ein paar Eiern angerührt, die Brust damit gefüllt, zugenäht und wie ein gewöhnlicher Kalbsbraten, aber langsam gebraten.

Nro. 19. Kalbsbrust, gefüllte. 2te Art.

Man durchbricht eine Kalbsbrust oder läßt sie gleich beim Metzger durchbrechen. Dann hackt man das abgelöste, stark mit Speck gespickte Fleisch von einem Huhn oder Kapaun, mit Peterling, Zwiebeln, Champignons, verwällten Kalbseuter und Speck ganz fein, würzt es mit Salz, Pfeffer und dergl., setzt das Gelbe von einigen Eiern, Rahm und Semmelkrumen zu und zerstößt Alles mit einander in einem Mörser. Mit diesem Gemisch füllt man die Kalbsbrust, nähet die Oeffnung zu und spickt nun die Brust mit feinem Speck, würzt sie mit Pfeffer, Salz, feinen Gewürzen, einigen Kräutern, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, nebst Peterling und belegt sie mit Scheiben von Kalbfleisch, Schinken und Speckstreifen, um sie bei gelindem Feuer kochen zu lassen. Ist sie gar, so legt man eine Serviette in die Schüssel, die Brust darauf und bestreut sie mit grünem Peterling. Ohne Serviette begießt man sie mit Coulis. Man stellt die Sauce besonders dazu auf. —

Nro. 20. Kalbsbrust, gespickte, mit Krebssauce.

Die Brust wird ausgebeint, in einer Casserolle mit kaltem Wasser zugesetzt, mit einem Deckel zugedeckt und, wenn das Wasser zu kochen anfängt, wieder herausgenommen. Sobald sie kalt ist, wird sie mit Speck gespickt. Nun wird ¼ Pfund Butter in eine Casserolle gethan, so wie auch alle Arten gute Beiner, Lauch, Zwiebel, Peterling, Lorbeerlaub, Zellerich, gelbe Rüben, Citronenrädchen, Speckschwärtchen, Pfeffer und Modegewürz, dann die Brust darauf gelegt, doch so, daß das Gespickte oben hin zu liegen kommt; einen Bogen Papier mit Butter bestrichen, etwas Salz darauf gestreut und die Brust damit zugedeckt; so läßt man es eine Stunde dämpfen, dann wird 1 Schoppen Wein, etwas Fleischbrühe und Jus hinzugegossen. Von 25 Krebsen verfertigt man eine gewöhnliche Sauce, schöpft die Butter oben ab, zerläßt ein Stückchen Butter in einer Casserolle, nimmt 2—3 Kochlöffel voll Mehl darein, löscht es sogleich mit der Krebsbrühe ab, daß es schön weiß bleibt. Auch werden 20—25 im Salzwasser verwällte, geschnittene Morcheln darein gethan und mit aufgekocht. Ehe man die Brust anrichtet, wird alle Jus davon durchpassirt und an die Sauce gethan. Dann richtet man dieselbe auf eine tiefe Platte an, gibt die Krebsbutter darauf und legt die Brust darein; es darf keine Sauce darüber reichen, sie muß ganz weiß bleiben, weil es so hübscher läßt; oben wird sie mit den Krebsschwänzchen und Morcheln garnirt.

Nro. 21. Kalbskopf, gebratener.

Man spaltet einen abgewaschenen, wohl ausgewässerten Kalbskopf, nimmt das Gehirn heraus und siedet den Kopf im Salzwasser weich. Indeß wird das Hirn in lauwarmem Wasser gewaschen, rein gehäutelt, in einem Nächelchen mit Citronensaft, Muskatnuß, Salz und etwas Fleischbrühe ein wenig gekocht. Wenn der Kopf weich ist, wird er auf ein Brett oder eine flache Schüssel genommen, die Zunge sauber abgeschält, der Länge nach von einander geschnitten, Kopf und Zunge mit zerlassener Butter gut bestrichen und mit einem Gemeng von

Pfeffer, Salz, Mutschelmehl oder geriebenem Brod und klein geschnittenem Peterling dick bestreut. Dann legt man ihn auf einen gut mit Butter bestrichenen Rost und bratet ihn auf Kohlen schön gelbbraun. Wenn er fertig ist, füllt man das gekochte Hirn wieder in die Hirnschalen, bestreut es mit geröstetem Brode und drückt etwas Citronensaft darauf. Man legt den Kopf so auf die Platte, daß die schöne gebratene Seite obenan zu liegen kommt. Wer keinen Rost hat, kann ihn auch gut in der Flädchenpfanne machen.

Nro. 22. Gebrühter Kalbskopf.

Der Kalbskopf muß ganz und mit der Haut bestellt werden; dann wird der Kopf in ein Tuch eingenäht, nur muß man sich mit den Ohren in Acht nehmen, daß sie schön ganz bleiben. Hierauf legt man ihn in eine tiefe Casserolle, thut ½ Maas Essig, 1 Maas Wein, Zwiebel, Lauch, Citronen, Estragonkraut, gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Rosmarin, ganzen Pfeffer, Modegewürz und Salz dazu und deckt ihn zu. Von Zeit zu Zeit muß man nachsehen und den Kopf umdrehen, daß es gleich im Dämpfen wird. Wenn er fertig ist und angerichtet wird, legt man den Kopf auf die Platte, nimmt ihn aus dem Tuche, belegt ihn neben mit kleinen in Schmalz gebackenen Zwiebeln, garnirt den Kopf noch mit Trüffeln und gibt folgende Sauce dazu:

Ein paar Hände voll Chalottenzwiebel werden länglich geschnitten, in Butter schön gelb geröstet, dann dämpft man etwas geschnittenen Basilikum und Rosmarin darin, löscht es mit 1 Schoppen Burgunder-Wein ab, nachdem man zuvor 3—4 Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut hat, treibt die Sauce, worin der Kopf gesotten, durch einen Seiher, nimmt von dieser, nebst Jus, ½ Gläschen Essig, etwas Pfeffer und Modegewürz dazu. Wenn die Sauce recht gekocht hat, passirt man sie durch ein Haarsieb und schneidet Trüffel darein.

Nro. 23. Kalbskopf mit Rosinensauce.

Man nimmt einen abgebrühten Kalbskopf mit sammt der Haut, wascht ihn ab, wässert ihn und setzt ihn nebst den zerhackten Kalbsfüßen mit Salzwasser zu, schäumt

ihn wohl ab und läßt ihn 3 Stunden lang kochen. Wenn er weich ist, legt man ihn in eine Schüssel, schneidet die Haut los, legt sie zierlich auf die Schüssel, auf die man anrichten will, löst alles Fleisch von den Knochen, zieht der Zunge die Haut ab, spaltet sie in die Länge und legt beides auf die Schüssel. Vom Gehirn werden die Knochen nun ebenfalls abgelöst, wovon 2 Löffelgestalt haben, und worein das Gehirn, mit Butter und Pfeffer klein gerührt, gelegt wird. Besitzt man eine Bratpfanne, so bestreut man das Gehirn mit geriebener Semmel, begießt es mit zerlassener Butter, setzt die Knochen hinein und läßt sie gelbbraun werden. Von dem Kopfe löst man die Kinnlade ab, setzt ihn in die Mitte der Schüssel, ordnet in der Mitte alles zierlich, nebst den Löffelknochen, und gießt nun die Rosinensauce darüber.

Nro. 24. Kalbskopf à la Tourty.

Einen schönen gebratenen Kalbskopf beint man aus, legt ihn über Nacht in frisches Wasser; den andern Tag schneidet man ihn in schöne 4eckigte Stückchen, legt ihn in eine Casserolle, nebst Zwiebel, Gewürz, etwas Speck und Salz, füllt ihn mit Wasser auf und läßt ihn langsam kochen; er darf aber nicht zu weich werden. Dann macht man die Sauce wie folgt: Man nimmt in eine kleine Casserolle ¼ Pfund Butter, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl schön gelb darin, dann gießt man gute Jus daran und läßt es unter öfterem Umrühren eine Stunde kochen, passirt es durch ein Haarsieb in eine größere Casserolle, gießt einen Schoppen Madera-Wein dazu, nebst einer Messerspitze voll Cajenne-Pfeffer, und läßt es noch ein wenig kochen; die Sauce darf aber nicht zu dünne seyn; dann legt man die Garnirung in die Sauce, welche aus folgendem besteht: Kalbseuterchen in kleine Stückchen geschnitten, Hühnerklößchen, hartgesottene Eier in 2 Theile geschnitten, Brod zu dreieckigten oder sonst beliebigen Formen geschnitten und in Schmalz geröstet. Beim Anrichten wird der Kalbskopf auf die Platte gelegt, mit dem Uebrigen garnirt und die Sauce darüber gegossen.

Nro. 25. Kalbsschlegel, angeschlagen.

Zu einem Schlegel von 6—8 Pfund, von welchem man das Fleisch sauber von dem Knochen ablöst und fein hackt, hackt man noch 1½ Pfund fettes Schweinefleisch, nimmt 10 ganze Eier, Muskatnuß, ¼ Pfund zerlassene Butter, einen klein gebackten Zwiebel, etwas Citronenschale, nebst geriebenen Semmeln, rührt alles wohl unter einander und macht mit Semmelmehl davon eine taigartige Masse. Indeß kocht man auch den Knochen ½ Stunde in Wasser oder in der Fleischbrühe, legt diesen in eine mit Butter bestrichene, mit Mutschel- oder Semmelmehl bestreute Bratpfanne, schlägt den Taig in Form eines Schlegels darum, überstreicht ihn mit einem Ei, vermengt eine Hand voll Brosamen von Semmel oder Milchbrod mit etwas Pfeffer, Salz und Nelken, bestreut ihn damit, legt Butterschnittchen darauf und backt ihn im Ofen oder langsam mit Kohlen. In ½ Stunde kann er fertig seyn; dann legt man ihn behutsam auf eine Platte und gibt ihn so zu Gemüß, mit Salat, oder stellt eine Sardellensauce dazu auf.

Nro. 26. Kalbsschlegel, ausgebeinter.

Man löst das Bein von innen heraus vom Fleisch ab, daß man es ganz herausnehmen kann, dann wird es umgekehrt und wie **Boeuf à la Mode** gespickt; hiezu nimmt man ungefähr 12 Loth Speck, schneidet ihn zu Fingers dicken Stückchen, vermengt klein gehackten Majoran, Peterling, Schnittlauch, Thymian und Zwiebel mit Modegewürz, Pfeffer und Salz, und kehrt den geschnittenen Speck darin um. Mit diesem Speck wird das Fleisch gespickt, aber so, daß der Speck nicht zur häutigen Seite des Fleisches heraussieht; bleibt noch etwas von dem Gewürz übrig, so reibt man es in das Fleisch, kehrt es dann wieder um, so daß das Gespickte innen ist, wickelt es zusammen und bindet es so fest als möglich mit Bindfaden zu. Alsdann werden ein paar Hölzchen kreuzweise in eine Kachel gelegt, auf welche das Fleisch kommt, dann thut man Essig, Wein, Wasser, Lorbeerlaub und Zwiebel mit Nelken gespickt hinzu, setzt es auf das Feuer, und läßt es 1—2 Stunden sieden;

dann salzt man es und läßt es fortsieden, bis es weich ist; wenn es weich genug ist, wird es herausgenommen und beschwert, bis es kalt ist; dann nimmt man den Bindfaden ab, legt es auf die Platte, ziert es mit Citronenrädchen und Lorbeerblättern oder Peterling und stellt Pfeffer, Essig und Oel dazu auf.

Nro. 27. Kalbsschlegel mit Essig.

Man häutelt einen Kalbsschlegel, nachdem er mürbe geklopft worden, gut ab, um ihn besser häuteln zu können, darf man nur die zum Spicken bestimmte Seite ein wenig auf den Rost legen, daß die Haut zusammen schrumpft, spickt ihn mit gewürztem Speck und Citronenschalen und bestreut ihn mit Wachholderbeeren. Hierauf begießt man ihn mit kochendem Weinessig und läßt ihn einige Tage darin liegen. Kann man ihn aber nicht so lange liegen lassen, so wiederholt man das Aufgießen mit kochendem Essig einigemale, wodurch er eben so gut wird, als wenn er gebeitzt wäre. Alsdann wird er mit Nelken, Pfeffer und Salz eingerieben, in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden, an den Spieß gesteckt oder auf der Bratpfanne in Ofen gestellt. Die Beitze wird mit etwas Wasser in die Bratpfanne gethan, der Braten zuerst mit zerlassener Butter, dann mit der eigenen Sauce fleißig begossen und so langsam gebraten. Kurze Zeit vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, begießt den Braten noch einmal mit der Sauce, der man zuvor etwas sauren Rahm zugesetzt hat. Wenn der Braten angerichtet ist, läßt man die Sauce durch ein Haarsieb laufen und stellt sie besonders dazu auf.

Nro. 28. Kalbsschlegel, gespickter, à la Bourgeoise.

Man häutelt von einem nicht zu frisch geschlachteten Kalbsschlegel die obere Haut bis auf das klare Fleisch ab, haut das Bein bis zur Hälfte ab, schneidet das Gelenke ein und spickt ihn so façionirt. Dann zerläßt man ½ Pfund Butter in einer Casserolle, bestreut den Kalbsschlegel, welcher zuvor gut gewaschen und abgetrocknet worden ist, mit Mehl, legt ihn in die Casserolle und

bratet ihn auf beiden Seiten schön gelbbraun, dann thut man etliche Chalottenzwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Zellerich- und Peterling-Wurzel, Gewürz, Salz, Esdragon, Thymian und Majoran, aber alles ganz, hinein. Wenn der Kalbsschlegel ¾ fertig ist, nimmt man ihn aus der Sauce, putzt ihn aus, läßt die Sauce durch ein Haarsieb laufen und dann wieder mit ihm langsam einkochen, daß es so viel Sauce gibt, als nöthig ist; man begießt ihn gehörig damit, und wenn man einen Bratofen hat, so gibt man demselben darin von oben eine gute Farbe. Man reibt ein wenig Orange auf Zucker ab, thut es in die Sauce, und um diese pikanter zu machen, etwas französischen Senf dazu.

Nro. 29. Kalbsschlegel mit einer Rahmsauce.

Wenn der Schlegel groß ist, kann man ihn, nachdem er gut geklopft ist, erst einmal aufkochen, dann ein Weilchen in kaltes Wasser legen, sauber abputzen und mit Pfeffer und Salz einreiben. Hierauf legt man ihn in eine mit Speckscheiben belegte Kachel, zerläßt, auf 4 Pfund Fleisch ½ Pfund Butter gerechnet, dieselbe, gießt sie darüber, deckt die Kachel zu und läßt ihn in seiner eigenen Sauce, die man fleißig über ihn gießt, langsam dämpfen. Sobald er auf beiden Seiten schön braun und fertig ist, gibt man ihn in einer besonders gefertigten Rahmsauce zu Tische und benützt das Fett von ihm zu andern Speisen.

Nro. 30. Verdämpfter Kalbsschlegel.

Ein Kalbsschlegel wird geklopft, gehäutelt und gespickt, dann über Nacht in Essig gelegt. Den andern Tag wird er mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß eingerieben; in einer flachen Kachel zerläßt man hierauf ¼ Pfund Butter, legt den Schlegel darein, deckt ihn zu und läßt ihn so lange dämpfen, bis er gelb ist. Alsdann gießt man ein Glas Wein und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran. Ein Stück Wecken wird in Wasser eingeweicht, dann fest ausgedrückt, 2 Sardellen fein gewiegt und nebst geschnittenen Morcheln in Butter gedämpft, thut dies, so wie ein paar Citronenrädchen an den Schlegel; ¼ Stunde vor dem Anrichten verrührt

man ½ Schoppen sauern Rahm mit Kapern, zieht die Sauçe damit ab und läßt es noch ein bischen mitkochen. Wenn man anrichtet, gießt man nur wenig Sauçe über den Schlegel und gibt die übrige in einer Sauçiere besonders dazu.

Nro. 31. Lammsbraten, gefüllt.

Das zum braten bestimmte Lamm wässert man, löst alsdann vom Schulterblatt, bis zum Ende der Rippen, die Haut los und macht folgende Fülle dazu: Man rührt Butter leicht, thut Muskatblumen, Zucker, gereinigte Rosinen, geriebene Semmel, etwas Salz und einige Eier daran, füllt, wenn es gut durch einander gerührt ist, das Lamm damit und näht die Haut darüber zusammen. Am Spieße gut befestigt, wird der Lammbraten mit Wasser und Salz begossen und bestreuet, dann gießt man etwas Butter zu dieser Brühe und beträufelt den Braten fleißig damit. Anfangs muß er nur schwaches Feuer haben, sonst setzt er eine Kruste und wird nicht fertig. Beim Anrichten begießt man ihn noch einmal stark und bestreuet ihn mit geriebener Semmel. — Man kann auch den Lammbraten aus der einen Hälfte des Lamms machen und ihn in einer Pfanne oder nicht gar zu heißem Ofen unter fleißigem Begießen braten.

Nro. 32. Lammsbraten, gefüllt. 2te Art.

Man legt ein ganzes Lamm in warmes Wasser und läßt so das Blut ausziehen. Indeß kocht man die Lungen von 2 Lämmern in Salzwasser ab, hackt sie mit frischem Speck und etwas Nierenfett klein und macht eine Farçe davon. Wenn diese bereitet ist, thut man noch 50 Austern dazu, füllt das Lamm damit, näht es zu und bratet es langsam. Man richtet ihn mit feinem Ragout an.

Nro. 33. Farçirte Lammsbrust.

Man nimmt ein Vordertheil des Lamms, Brust- und Blattknochen heraus, wascht sie gut aus, füllt sie mit Kalbfleischfarçe, formt eine schöne Brust daraus, und näht sie zu. Dann blanschirt man sie, spickt sie hierauf mit Speck, kocht sie in einer guten Bouillon

und glacirt sie. Man gibt sie zu Spargeln, Spinat oder dergl.

Nro. 34. Lammskeule (Schlegel) mit Parmesankäse.

Man spickt die Keule mit kurz geschnittenem Speck und dämpft sie dann mit einer Braise weich. Hernach gießt man die Braise durch ein Haarsieb in eine Bratpfanne, überstreicht das Fleisch dick mit Butter, welche mit gehackten Sardellen, Chalotten und geriebenem Schweizerkäse abgerührt ist, legt das Fleisch in die Pfanne, überstreut es noch mit Parmesankäse und läßt es in dem Backofen schön gelbbraun werden. Man gibt es in einer Sardellensauce zu Tische.

Nro. 35. Lammsköpfe.

Man kocht die Lammsköpfe in Salzwasser ab, spaltet sie, wenn sie weich sind, der Länge nach von einander, so daß in jeder Hälfte Gehirn und Zunge bleibt, schält die Zunge rein ab, bestreut das Gehirn mit Pfeffer und Salz und bedeckt es mit Peterling, der mit Zwirn (Faden) fest gebunden wird. Die Köpfe werden nun mit Butter bestrichen und in einer flachen Kachel auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Man kann sie auch mit Mutschelmehl, Pfeffer und Salz bestreuen, zuvor aber den Faden abnehmen und dann noch ein bischen mit Butter begießen. Wenn sie angerichtet sind, gießt man die Butter darüber und garnirt sie mit Citronenrädchen und frischem Peterling. Sie werden von Vielen den Kalbsköpfen vorgezogen.

Nro. 36. Lamms-Rollade.

Man nimmt hiezu ein Vordertheil vom Lamm, löst alle Knochen heraus, wascht es rein, trocknet es auf einer Serviette ab und bestreut es mit Gewürzen und Salz. Dann schneidet man gekochte Rindszunge oder Schinken in Streifen, desgleichen von Speck, von einigen hartgekochten Eiern das Gelbe und Pfeffergurken, legt alles auf das Fleisch und belegt es dann leicht mit Kalbfleischfarçe, rollt es fest auf, wickelt es dann fest in eine Serviette, umwindet es mit Bindfaden und

kocht es 1½ Stunde in einer Braise. Wenn die Rollade halb kalt ist, wird sie gepreßt. Man schneidet sie kalt und gibt sie mit Sauce Remoulade, die auf folgende Art gemacht wird: man hackt Esdragon, Schnittlauch und Peterling ganz fein und läßt sie mit feinem Provenceröl ein wenig schwitzen, dann thut man es in einen Reibnapf nebst 4 Stück gehackte Sardellen, dem Gelben von 6 hart gekochten Eiern, 2 Eßlöffel voll Senf (von französischem nur ½ Löffel), ein wenig abgeriebenen Citronenzucker, ⅛ Quart Oel und Essig, so daß es zur Sauce genug ist, dazu, streicht dann die ganze Masse, wenn sie gehörig zusammen gerührt worden, durch ein Haarsieb und gibt etwas gestoßenen Pfeffer darein.

Nro. 37. Lammsschlegel, gespickte, mit Eminçé von Gurken.

Die Lammsschlegel müssen gut ausgeputzt, gewaschen und blanchirt, dann in kaltes Wasser gezogen, abgetrocknet, gespickt, in einer Braise gar aber nicht zu weich gekocht und mit dem Fond glaçirt werden. Man gibt hiezu eine Eminçé von Gurken, welche auf folgende Art bereitet wird: man schält die grünen Gurken, schneidet sie erst der Länge nach von einander, nimmt die Kerne heraus, schneidet sie dann in länglich kleine Stückchen und marinirt sie mit Salz, Pfeffer und Essig. Wenn sie ½ Stunde so gestanden, gießt man sie in ein Haarsieb, dämpft sie dann in zerlassener Butter, läßt ein paar Kochlöffel voll Mehl damit anziehen, löscht es mit Bouillon ab und läßt es kochen. Man zieht es mit 3 Eiergelb und etwas Weinessig ab und richtet die Schlegel darauf an.

Nro. 38. Nierenbraten, gespickt.

Man spickt das Nierenstück, wenn es gut gehäutelt ist, mit Speck, würzt es mit gehacktem Peterling, kleinen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Kräutern oder Gewürzen, und legt es in eine ovale Casserolle auf Speckscheiben und Scheiben von einem Kalbsschlegel, die man gleichfalls so würzt. Man legt die Nieren oben, bedeckt sie mit Speckstreifen, deckt den Topf zu und bratet es mit oben und unten gegebenen Kohlen. Wenn es fertig ist,

gibt man eine Citronen- oder Weinsauce dazu oder ein Ragout von Brieschen, Champignons, Trüffeln und dergleichen darüber.

Nro. 39. Nierenbraten mit weißer Sauce.

Man bratet einen Nierenbraten, wie gewöhnlich, recht schön; röstet dann in einem Stück Butter 2—3 Kochlöffel voll Mehl schön hellgelb, rührt es mit süßer Milch dünn an und läßt es unter beständigem Rühren, daß es nicht anbrennt, einkochen; dann stellt man es auf eine schwache Gluth, daß es langsam fortkocht, rührt aber nicht mehr darin. Wenn man anrichten will, verdünnt man es mit guter Fleischbrühe und gießt sie über den Braten.

Nro. 40. Eingesetztes Ochsenfleisch.

8 bis 10 Pfund Ochsenfleisch vom Schlüsselstück klopft man tüchtig und reibt es mit Salz und Pfeffer ein, es ist aber nöthig, daß das Fleisch nicht frisch geschlachtet, sondern ein paar Tage alt ist, setzt es nun mit Zwiebelscheiben, gelben Rüben und einer Schapfe voll Wasser zu, deckt es wohl zu, gibt unten und oben Kohlen und dämpft es so 5 bis 6 Stunden. Eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten wird das überflüssige Fett abgeschöpft, und wenn es nöthig ist, etwas Fleischbrühe daran gegossen. Dieses Fleisch bekommt in seiner eigenen Sauce eine schöne gelbe Farbe und wird mit runden gerösteten Kartoffeln zu Tische gegeben.

Nro. 41. Rindsbrust, à la Braise glaye.

Die Rindsbrust muß gut gewaschen werden, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, gut ausgeschäumt, und nach dem Hinzuthun von Salz und Lorbeerblättern langsam kochen. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, nimmt man es aus der Bouillon, putzt die großen Knochen ab, legt sie in eine Casserolle, die fette Bouillon, Wurzeln aller Art, Gewürze, Zwiebel, Knoblauch und Salz dazu und läßt es nun sachte kochen, bis es ganz weich ist. Vor dem Anrichten zieht man es aus der Brühe, putzt es gut ab, so daß die obere Haut vom Fleische wegkommt, nimmt das Fett von der Brühe ab,

gießt sie durch ein Haarsieb und dann über das Rindfleisch, und läßt es damit schön glaciren. Man gibt Sardellen- oder Kapersauçe dazu.

Nro. 42. Schinken, frischen, zu backen.

Man schneidet dem Schinken die Schwarte ab, kocht ihn in Essig, Wasser und Salz gar, jedoch nicht zu weich, und legt ihn behutsam in eine große, flache, irdene Schüssel, wo man ihn mit Hülfe eines scharfen Messers putzt. Nun reibt man altgebackenes Roggenbrod fein, vermengt es mit geriebenem Zucker, setzt einen guten Theil gestoßenen Zimmt und die feingeschnittene Schale von 1 Citrone hinzu, begießt den Schinken mit geschmolzener Butter, streut das Vermengte eines kleinen Fingers dick darüber, klopft es mit der Hand fest, besprengt es noch mit etwas Butter und bringt es in einen Ofen, oder noch besser, in eine Bratpfanne, auf welcher nur oben Feuer ist, und läßt ihn nur so lange backen, bis die Kruste vollkommen gebräunt ist. Man macht dazu folgende Sauçe: Man nimmt einen guten Theil Kirschmus, Wein, gestoßenen Zimmt, ein paar Gewürznelken, Zucker und fein geriebenes Roggenbrod, läßt es zusammen gut aufkochen und rührt es, damit es sich im Topfe nicht ansetzt. Man richtet die Sauçe auf die Platte an und legt den Schinken darauf. Man kann aber beliebig auch Mehl in Butter rösten, etwas Zucker hinzu thun, daß es schön braun wird, mit Wein ablöschen, eingemachte Johannisbeere oder Kirschen darein thun und zu einer säumigen Sauçe kochen lassen.

Nro. 43. Schinken mit Burgunder Wein.

Man nimmt einen guten Schinken, legt ihn 2 Tage ins Wasser, ohne ihn vorher erst viel zu putzen, oder das Bein wegzunehmen, weil er zu viel von seiner Kraft verlieren würde. Man läßt ihn nach dem Wässern, wodurch er mild und schön geworden seyn wird, in einem passenden Geschirr bei langsamem Feuer mit hinlänglichem Wasser bis zum Kochen ziehen. Es ist gut, wenn man den Schinken nicht zu weich werden läßt, damit er in der Bouillon kalt werden kann. Wenn er

kalt ist, putzt man ihn gut aus, macht von allen Seiten die Haut herunter, auch von dem Fett so viel ab, daß er beim Vorlegen ansehnlich ist, und derjenige, welcher vorlegt, nicht in die Verlegenheit kommt, zu viel Fett an den Schinken geben zu müssen. Wenn er nun so geputzt ist, thut man ihn wieder in das gereinigte Geschirr, einen Schöpflöffel voll von der Bouillon, eine Bouteille rothen Wein, ½ Pfund Zucker, Zimmt und Nelken dazu und kocht ihn sachte damit, daß er wieder warm und schön glacirt werden kann. Man gibt hiezu große, weiße glacirte Zwiebel. Sobald der Schinken angerichtet worden, garnirt man die Zwiebel um die Schüssel. Man nimmt eine Sauce von brauner Coulis, gießt sie in die Glace vom Schinken und läßt sie durch ein Haarsieb in eine Saucière laufen. Unter den Schinken kommt keine Sauce.

Nro. 44. Schweinebraten mit Häring.

Man nimmt hiezu ein Halsbrätchen oder Rippenstück, klopft es ein wenig und macht mit dem Messer Oeffnungen darein. Dann schneidet man einen geputzten Häring zu kleinen Stückchen, vermengt sie mit Pfeffer und Thymian und steckt sie in den Braten, welcher wie gewöhnlich mit Pfeffer und Salz eingerieben wird; hierauf breitet man ein Kalbsnetz aus, legt das Brätchen darauf, belegt es mit Citronenrädchen, schlägt das Netz darüber und bratet es langsam am Spieß oder im Ofen. Man gibt es im Netz zu Tische. Es ist vorzüglich zum Sauerkraut.

Nro. 45. Schweinerippen mit Obst gefüllt.

Man nimmt die Rippen von einer Seite, knickt sie ein, damit sie sich besser verschneiden lassen, schält dann Aepfel, schneidet sie in Viertel, nimmt eben so viel ausgequollene gebackene Pflaumen, füllt es in die eine Hälfte der Rippen, schlägt die andere Hälfte darüber und bratet den Braten im Ofen wie gewöhnlich.

Nro. 46. Schweinerippen mit Sauerkraut gefüllt.

Man nähet die beiden ausgeschnittenen Schweinerippen, so daß sie recht gut passen, bis auf eine Oeff-

nung zusammen, in welche man etwa eine Hand bequem hinein stecken kann, füllt gut gekochtes, geschmälztes Sauerkraut, welches man nach Belieben mit Kapern und Austern vermengen kann, darein, nähet die Oeffnung zu und bratet den Braten am Spieß oder im Ofen unter fleißigem Begießen recht schön.

Nro. 47. Schweinsschlegel gut zu kochen.

Man nimmt Speck, dünne Scheiben Rindfleisch, nebst Pfeffer, grobem Gewürz, feinen Kräutern, legt es zusammen in eine Schließ-Casserolle, den Schlegel darauf, überdeckt denselben ganz mit Speck und Rindfleisch-Scheiben, und gießt etwas guten Branntwein darauf. Dann klebt man die Casserolle zu, setzt sie auf heiße Asche, läßt den Schlegel 8 Stunden langsam kochen, zieht ihn hierauf heraus, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, fettet sie ein wenig ab, würzt sie mit einer Hand voll Kapern, einer fein gehackten Sardelle und legt den Schlegel wieder in die Sauce, bis man anrichten will. Ganz zuletzt drückt man einige Tropfen Knoblauchsaft und den Saft von einer Citrone daran.

Nro. 48. Schweins-Schlegel mit einer Kruste.

Man vermengt Zimmt, Nelken, Pfeffer und Salz mit einander, macht mit einem Messer Oeffnungen in den Schlegel und streut von Obigem hinein; alsdann legt man ihn mit Zwiebeln und Kräutern in Essig, läßt ihn ein paar Tage darin liegen und wendet ihn während der Zeit ein paarmal um. Wenn er gebraten werden soll, legt man die Speckseite unten in die Bratpfanne, die Beize und etwas Wasser darüber, thut etliche Wachholderbeere, einige Citronen-Rädchen und eine Brodrinde dazu und läßt ihn weich dämpfen. Hernach wird die Speckseite oben herauf gelegt, die Sauce durchgetrieben, das Fett abgeschöpft, dann wieder an den Braten gethan; dann reibt man zwei Milchbrode, vermengt sie mit Zimmt, Nelken, Pfeffer und Salz, belegt die Speckseite Finger dick damit, legt dünne Scheibchen Butter darauf und läßt sie im Ofen gelb werden.

Nro. 49. Spanferkel (Milchschwein) gut zu braten.

Wann es gestochen, gebrüht, ausgenommen, sauber gewaschen und hübsch aufgezweckt ist, so wird es innerlich und äußerlich mit Pfeffer und Salz wohl eingerieben, etliche ganze Zwiebeln und Bohnenkraut darein gethan und zugenäht. Dann wird es an den Spieß gesteckt, auf eine große flache Platte hingelegt, noch einmal siedend Wasser darüber gegossen, mit einer Gabel aller Orten gestupft, dann mit Provenceröl überall bestrichen; hierauf bei einer gleich starken Hitze von Buchenholz gebraten und fleißig mit einem Stück Speck überstrichen, wenn es Blattern geben will, muß es gestupft werden. Es muß goldgelb braten und so rösch seyn, daß die Haut wie Glas aussieht. Wenn man es auf den Tisch gibt, so steckt man ihm einen Strauß von frischen Lorbeerblättern und eine Citrone in den Mund.

Nro. 50. Spanferkel à la Daube.

Wenn das Schweinchen gut abgeputzt und ausgewässert ist, haut man es im Kreuz durch, kocht die Stücke mit ziemlich viel Salz, feinen Kräutern, feinem Gewürz, Essig und Wein weich, bestreut sie hierauf wie eine Carbonade, bratet sie auf dem Roste, richtet sie in eine gefaltete Serviette an, bestreut sie mit Pfeffer und geriebenem Weißbrod oder Semmel, garnirt sie mit Peterling und Citronen, und gibt eine Oel-Sauce dazu.

Nro. 51. Spanferkel-Rolade.

Wenn das Spanferkel geputzt ist, schneidet man ihm den Kopf herunter, schält die Haut, so gut man es nur immer kann, davon ab, löst das Fleisch auch ganz von den Beinern, hackt es klein und würzt es mit Pfeffer, Salz und Modegewürz. Dann breitet man die Haut auf einem hölzernen Teller aus, macht aus dem gehackten Fleisch, so lang die Haut ist, Fingers dicke Würstchen, schneidet in eben dieser Länge und Dicke Stücke von frischem Speck und eben so von einer wohl abgesottenen Ochsenzunge, legt diese Stückchen und Würstchen der Länge nach auf die ausgebreitete Haut auf einander und unter einander herum; wickelt es wie

eine dicke Wurst auf und bindet es unten und oben zu. Dann nimmt man Schindeln und bindet sie fest darein, thut sie nebst den abgeschälten Beinern und dem Kopf in eine Kachel, gießt Wein und Essig daran, bis es darüber geht, würzt es mit Salz, ganzem Pfeffer, Ingwer, Nelken und Muskatblüthe, wie auch Citronen und ganzen Zwiebeln, und läßt es ungefähr eine halbe Stunde lang sieden. Dann thut man die Schindeln und den Bindfaden weg und läßt sie erkalten. Wenn man sie aufstellen will, schneidet man sie in Scheibchen; legt sie auf der Platte herum und das Köpfchen in die Mitte. Es ist ein sehr gutes Gericht.

(Weitere Braten von Geflügel und Wildpret sind unter diesen Rubriken zu finden.

Geflügel.

Nro. 1. Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn nur bis an den halben Hals, nimmt ihn aus, klopft die Brust und die Schlegel wohl, wascht ihn sauber aus, reibt ihn mit Nelken, Pfeffer und Salz ein, umbindet den Kopf mit Papier, daß sich keine Fliegen daran setzen, legt den Auerhahn 3 bis 4 Stunden in Essig, thut einige Citronenrädchen, Lorbeerblätter und feine Kräuter dazu und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf, weil der Kopf trocken bleiben muß. Wenn er gebraten werden soll, spickt man ihn auf der Brust oder auch den ganzen Hahn mit fein geschnittenem Speck, belegt die Brust noch mit Speckscheiben und umbindet den Auerhahn mit einem mit Butter bestrichenen Papier, der Kopf wird mit frischem Papier umbunden. Dann legt man den Auerhahn in eine Bratpfanne oder steckt ihn an den Spieß und bratet ihn unter fleißigem Begießen langsam fertig. Wenn er schön gelb gebraten ist, wird ein Glas Essig, etwas Fleischbrühe, einige Citronenrädchen, Lorbeerblätter, ein paar Wachholderbeere, ein ganzer Zwiebel und etwas feine Kräuter in die

Bratpfanne gethan, in welche gleich anfangs die Beitze gegossen worden ist, damit es eine gute Jus gibt. Beim Anrichten nimmt man nur das Papier weg, läßt aber den Speck auf der Brust liegen, gibt dem Hahn etwas Grünes in den Schnabel, gießt den größten Theil des Fettes von der Sauce ab, begießt ihn nur ein wenig damit und stellt die Uebrige in einer Saucière, mit Salat und ganzen Citronen dazu an. Man kann aber auch eine Kapern-, Sardellen- oder Trüffel-Sauce dazu geben.

Nro. 2. Gratins von Becassinen.

Wenn die Becassinen gut gereinigt, und Kopf und Füße abgemacht sind, welche man zum Ausputzen gebraucht, so werden sie ausgelöst, mit Kalbfleischfarce gefüllt, zugenäht und in Butter mit Kräutern weich gedämpft. Dann setzt man sie auf einer Schüssel kranzförmig auf, setzt den Kopf mit dem Schnabel auf die Brust, und die Beine wieder so an den Vogel, daß er seine natürliche Gestalt erhält; man steckt nun einen Semmel-Crouton zwischen einen jeden Vogel, belegt ihn mit Speck, deckt eine Stürze darüber, stellt es in Ofen und läßt es langsam bis zum Anrichten gar werden. Man gibt dazu Trüffeln- oder Orangensauce. Auf dieselbe Weise macht man alle Gratins von Lerchen und kleinem Geflügel.

Nro. 3. Birkhühner-Ragout.

Man rupft und sengt die Hühner, nimmt und wascht sie gut aus. Sind diese Hühner alt, was man gut am Brustknochen fühlen kann, so kocht man sie in einer Braise und schneidet sie kalt in feine Stückchen. Dann schneidet man ziemlich viel Zwiebel in feine Scheibchen, dämpft sie mit einem Stückchen magern Schinken im Butter, thut 2 Löffel voll Mehl dazu, füllt den Fond der Braise, welche zuvor durchgeseiht und vom Fett gereinigt worden, darauf, gibt ein wenig französischen Essig, ein paar Gläser Wein, und, weil diese Sauce braun seyn muß, noch Jus dazu und läßt es gut verkochen; kurz vor dem Anrichten thut man die Butter von 3 Sardellen und etwas Kapern darein.

Nro. 4. Enten en Aspic.

Die Enten müssen gut gereinigt und von dem Rücken aus die Knochen herausgelöst werden. Dann bestreut man sie mit Nelken, Pfeffer und Salz, belegt sie mit Streifen abgekochter Ochsenzunge und fettem Speck, streicht Kalbfleischfarçe darüber, näht sie mit Zwirn zu, kocht sie in einer Braise gar und läßt sie beinahe kalt werden; nun preßt man sie ein wenig und zieht den Zwirn heraus. Man macht ein gutes Consommé von den Knochen der Enten, 4 Kalbsfüßen und dem Fond der Braise, klärt es mit 2 Gläsern Wein, ein wenig französischem Essig und Eierweiß, gießt es durch und läßt es kalt werden. Man richtet die Enten wie gewöhnlich an, legt den zerhackten Aspic auf der Schüssel um die Enten herum und gibt eine Sauçe Remoulade besonders dazu.

Nro. 5. Enten zu braten.

Wenn die Enten gerupft, abgebrüht, völlig gereinigt, ausgenommen und gewässert sind, werden sie mit geschälten, klein geschnittenen Aepfeln gefüllt, an einen Spieß gesteckt, mit Salzwasser und Butter zuerst und dann mit dem Fett fleißig begossen. In ein paar Stunden sind sie fertig. — Man kann sie aber auch mit einer Weckenfülle, der man die gehackten Lebern zusetzt, oder mit Erdbirnen, wie die Gänse, füllen. Auch kann man sie mit Pfeffer und Salz eingerieben, im Butter oder Gänseschmalz, in der Kachel wie eine Gans braten.

Nro. 6. Enten à la Broche mit Oliven.

Man schlachtet die Enten mehrere Tage vor dem Gebrauch, putzt, wascht und nimmt sie gut aus, zweckt sie auf und bratet sie mit Salz und Butter im Ofen oder am Spieß. Wenn sie bald vollends fertig sind, verkocht man braune Coulis mit 2 Gläser Madera, schneidet die Oliven schlangenartig aus ihren Steinen, damit sie von ihrem Ansehen nicht verlieren, und läßt sie nur mit aufkochen, daß ihr Geschmack nicht verloren geht. Dann richtet man sie über die Enten an.

Nro. 7. Enten, gedämpfte.

Die gereinigte Ente wird mit Pfeffer und Salz innen und außen eingerieben, ein mit Nelken gespickter Zwiebel und etwas Bohnenkraut in sie hineingelegt, die Schlegel an ihrem hintern Theil festgebunden, dann in einer Casserolle aufs Feuer gethan und so viel Wasser daran gegossen, daß sie beinahe bedeckt ist. Wenn das Wasser eingekocht ist, so läßt man die Ente, wenn sie nicht fett genug ist, in heißer Butter schön braun werden, gießt wieder etwas Wasser hinzu und läßt sie vollends weich dünsten. Man kann eine Sardellen-, Rosinen- oder sonst beliebige Sauce dazu geben.

Nro. 8. Salmis von Enten mit Orangen.

Man reinigt und wascht die Enten, bratet sie wie gewöhnlich, aber nicht zu hart, ab, und schneidet sie kalt in feine Stückchen. Man zieht die Haut ab, stoßt die Knochen, verkocht sie mit brauner Coulis, einer Zehe Knoblauch, 2 Gläsern Wein und der Butter von 2 Sardellen und gießt sie alsdann durch ein Haarsieb auf die Entenstückchen. Man reibt ein wenig Orangenschale am Zucker ab, schneidet die Schale flitterartig und thut dies nebst dem Saft von einer Citrone in die Sauce, läßt sie aber dann nicht mehr kochen. Von Fasanen, Birkhühnern ꝛc. kann man es auf die gleiche Art machen.

Nro. 9. Enten auf Wildpret-Art.

Die Enten werden, nachdem sie wie gewöhnlich zugerichtet sind, mit Speck, Zwiebel und etwas Fleischbrühe zugesetzt. Wenn sie recht schön gelb sind, nimmt man sie aus der Kachel, thut nach Gutdünken Mehl, das mit Fleischbrühe glatt gerührt wird, Citronenschalen, Wein und Essig dazu, und läßt es anziehen; treibt es hernach durch ein Sieb, thut wieder Citronenrädchen, Lorbeerlaub und Nelken nebst den Enten darein und läßt es zusammen kochen, bis die Enten vollends weich sind.

Nro. 10. Enten, wilde, zu braten.

Die wilden Enten werden, wie die zahmen, am Spieße gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß man etliche Nelken und fein gehackte Sardellen mit einander

vermischt, darein steckt und sie recht fleißig mit Butter begießt.

Nro. 11. Wilde Enten in einer Trüffel-Sauce.

Wenn die Enten wie gewöhnlich zugerichtet sind, werden sie mit Zwiebeln, Lorbeerlaub und Citronenrädchen schön gelb in Butter gebraten. Dann wird das Fett abgegossen und in demselben ein Löffel voll weiß Mehl und eben so viel Mutschelmehl hellgelb geröstet, etwas klein geschnittene Zwiebel darin gedämpft und mit Essig und Fleischbrühe abgelöscht; dann wird der Saft und die Schale von einer Citrone, klein gewürfelt geschnittener Häring und eine Handvoll dürre Trüffeln, welche zuvor in einem Glas Wein gekocht worden sind, dazu gethan. Nun werden die Enten hinein gelegt, noch eine Viertelstunde mitgekocht und dann zu Tische gegeben.

Nro. 12. Fasanen à la Braise.

Der Fasan wird gerupft, gut gesengt und ausgenommen. Bei dem Feder-Wildpret muß man sich beim Ausnehmen sehr in Acht nehmen, und es nicht zu lange im Wasser erhalten, weil dadurch viel von seinem guten Fümet (Geschmack) verloren geht; man trocknet den Fasan gleich nach dem Waschen rein ab, dressirt ihn so, daß die Brust ohne Spitze gut geformt hervortritt; legt ihn dann in ein Geschirr, wo er nur gedrängt hineingeht, belegt ihn gehörig mit Speckstreifen, Wurzeln als: Zellerich, gelbe Rüben, Peterlingwurzeln, Chalottenzwiebel, Knoblauch, auch Gewürz, etwas Salz und einigen Citronenrädchen, welche letztere unter dem Speck auf die Brust gelegt werden, füllt nun fette Bouillon darauf und läßt ihn gar kochen. Man gibt Austern-Champignons- oder Trüffelsauce dazu. Haselhühner können auf gleiche Art gemacht werden.

Nro. 13. Fasan zu braten.

Man schneidet ihm, ehe er gerupft wird, den Kopf ab, um ihn, mit Papier geziert und einem Citronenrädchen in dem Schnabel, nebst den abgehackten Flügeln und dem ausgezogenen Schwanze neben dem Fasanbraten auf die Tafel zu schicken. Man rupft nun den Fa-

fan, wie eine Gans, läßt ihm die Beine, nimmt ihn aus und wässert ihn. Will man ihn nun braten, so reibt man ihn innen mit Pfeffer, Salz und Nelken ein, thut Zwiebel, Lorbeerblätter und Citronenschalen hinein, näht ihn zu und zweckt ihn auf. Dann belegt man Brust und Schlegel mit Speck, umbindet sie mit Faden, bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, bestreut ihn mit Pfeffer, Salz und Nelken, wickelt den Fasan ganz darein und läßt ihn am Spieß unter fleißigem Begießen schön braten. Wenn er fertig ist, nimmt man das Papier und den Faden ab, läßt aber den Speck darauf liegen, daß er weiß bleibt, legt ihn auf die Platte, ziert dieselbe mit oben Bemerktem und Laubwerk und stellt Citronen dazu auf. Will man ihn aber braun haben, so nimmt man kurz vor dem Anrichten den Speck weg. Man kann ihn auf die gleiche Art in der Bratpfanne machen, in welche man etwas Fleischbrühe, Zwiebel und Lorbeerlaub thut.

Nro. 14. Feldhühner zu braten.

Diese werden bis an den Kopf gerupft und ausgenommen, mit Pfeffer, Salz und Nelken eingerieben, ein Stückchen Butter und ein Citronenrädchen in den Leib gelegt, dann zweckt man sie auf, belegt die Brust mit Speck und bindet sie in ein mit Butter bestrichenes Papier, umwickelt die ungerupften Köpfe mit einem Papier, damit dieselben nicht verbrennen, steckt die Feldhühner an einen kleinen Spieß und bratet sie unter fleißigem Begießen langsam. Wenn sie fertig sind, nimmt man das Papier weg, legt sie auf die Platte und stellt halbe Citronen dazu auf. Sind die Feldhühner nicht jung, so ist es besser, wenn man sie ein paar Tage einbeizt.

Nro. 15. Gans à la Broche mit farçirten Gurken.

Man richtet die Gans wie gewöhnlich zu und bratet sie im Ofen oder am Spieße. Indeß schneidet man die Spitzen von den großen grünen Gurken auf beiden Seiten ab, höhlt sie aus, damit alle Kerne herauskommen, schält die grüne Schale mit einem scharfen Messer

t ab, waſcht ſie im Waſſer aus, blanchirt ſie und t ſie auf einer Serviette gut abtrocknen, dann füllt n ſie mit Kalbfleiſchfarçe und kocht ſie in guter ühe oder in einer Braiſe gar. Nun macht man eine une Sauçe mit Gurken auf folgende Art: man ſchnei- geſchälte Gurken in lange Streifen, macht die Kerne aus und dann kleine runde oder lange Filets, wie e Muſchel groß daraus und marinirt ſie mit Eſſig) Salz ein. Nach einer halben Stunde gießt man ab und füllt braune Coulis, wenn man ſolche hat, auf, wo nicht, ſo dämpft man ein paar Chalotten- iebel mit einem Stückchen magern Schinken und 2 fel voll Mehl im Butter, gießt Bouillon auf und t es mit etwas franzöſiſchem Eſſig klar kochen; dieſe uçe gießt man durch ein Haarſieb an die Gurken) läßt ſie mit ein bischen Pfeffer vollends gar kochen, h gibt man der Sauçe mit gebranntem Zucker eine ›nere Farbe. Wenn man anrichtet, legt man die far- ten Gurken um die gebratene Gans herum und gibt Sauçe darüber.

Nro. 16. Gans à la Daube.

Die Gans wird wie gewöhnlich gereinigt und aus- ommen; dann ſchneidet man ſie vom Hals bis zum eiß auf und löst den Bruſtknochen heraus, gibt aber hl acht, daß man die Haut nicht beſchädigt. Hierauf t man ſie mit Kalbfleiſchfarçe, legt einige Pfeffer- ken, Streifen von abgekochter Rindszunge und hart- ottene Eier dazwiſchen, auch Stückchen Sardellen, ıt die Gans mit Zwirn wieder feſt zu und kocht ſie einer Braiſe gar. Man kann ſie kalt oder warm zu che geben.

Nro. 17. Gans en Depsé.

Wenn die Gans gereinigt und ausgenommen iſt, ieidet man ſie in ſchöne, anſehnliche Stücke und blan- t ſie, dann dämpft man feingehackte Chalottenzwie- in ¼ Pfund zerlaſſener Butter, thut die Gansſtücke) ein Stück magern Schinken darein, wenn dies eine ile mitgedämpft hat, ſtreut man 2 Eßlöffel voll Mehl auf, gießt, wenn dies angezogen hat, Bouillon auf,

thut Pfeffer und Salz daran und schäumt es gut aus. Hierauf schält man frische Gurken, schneidet sie in Glied lange Stückchen, marinirt sie mit Pfeffer, Salz und Essig und thut sie zuletzt an das Depse, damit sie nicht zu weich werden. Vor dem Anrichten zieht man es mit 4 Eiergelb und Sardellen-Butter ab. Man kann statt den Gurken auch Oliven oder Kapern dazu nehmen. Von Enten wird es ebenso gemacht.

Nro. 18. Gans, gebratene, mit Fülle.

Wenn die Gans recht schön geputzt und ausgenommen ist, wird sie mit Pfeffer, Salz und Nelken aussen und innen eingerieben. Dann nach Belieben mit einer von den nachfolgenden Füllen gefüllt, zunächst und in der dazu bestimmten Kachel oder Bratpfanne gebraten. Die jungen Gänse, die noch wenig Fett haben, müssen mit Butter oder Gänseschmalz gebraten werden. Die gestopften Gänse werden mit so viel kalt Wasser zugesetzt, daß sie ganz damit bedeckt sind, dann läßt man sie, zugedeckt, weich kochen, gießt hernach das ausgekochte Fett ab, läßt nur so viel in der Kachel, um sie darin schön gelb braten zu können. Wenn die gestopften Gänse, weil die Fülle viel Fett anschluckt, nicht gefüllt werden, so legt man nur einen mit Nelken gespickten Zwiebel und etwas Bohnenkraut in sie hinein und bindet die Füße zusammen.

Zur Fülle in eine junge Gans weicht man einen Kreuzerwecken in Milch ein, hackt die Leber, den Magen, Zwiebel und Peterling fein, zerläßt ein Stückchen Butter in einer Casserolle, dämpft das Gehackte und den ausgedrückten Wecken darin, rührt 5 Eiergelb, Salz, Muskatnuß und Modegewürz daran. Hat man Castanien, so wird 1 Pfund geröstete, sauber geputzte, darunter gerührt, gibt es aber noch keine, so kann das Fleischige vom Magen oder Erdbirnen klein geschnitten, darunter gemengt werden.

Will man sie mit Castanien allein füllen, so werden diese weich gesotten und geschält, mit Salz, Pfeffer und Nelken vermengt und, wenn die Gans noch wenig Fett hat, mit zerlassener Butter oder Gänseschmalz angemacht. Zur Erdbirnen-Fülle hackt man die Leber,

den Magen, Zwiebel und Peterling klein, dämpft es in Butter oder Gänseschmalz, schneidet geschälte, gesottene Erdbirnen klein gewürfelt, thut Pfeffer, Salz und Nelken, etwas Citronensaft oder Wein dazu und vermengt alles gut mit einander.

Nro. 19. Gans, gebratene, mit Quitten.

Man bratet die Gans am Spieße fertig, schält Quitten, schneidet sie in Achtel, wendet sie im Mehl um und bratet sie in heißem Schmalz schön braun. Dann legt man die Gans in eine längliche Casserolle, gießt Wein und Wasser hinzu, würzt es mit Zimmt, Nelken, Citronenschalen und Zucker, läßt das Ganze aufkochen und richtet es zusammen an.

Nro. 20. Gans, gepöckelte.

Man schneidet die wie gewöhnlich gereinigte und zugerichtete Gans in Stücke und legt sie 8 bis 14 Tage mit Salpeter, Salz und etwas Gewürz wohl eingerieben in einen Topf. Man kocht sie alsdann wie jedes andere Pöckelfleisch und gibt sie zu Linsen, Winterkohl oder dergl. auch zu Backobst. Die alten Gänse sind auf diese Art noch am genießbarsten.

Nro. 21. Junge Gans mit einer Oliven-Sauce.

Die Gans wird auf gewöhnliche Art zubereitet und gebraten, dann werden auf der Brust mit dem Messer schrege Streifen eingeschnitten, doch nicht zu tief und zwar gegen einander, daß es einem Rosmarin ähnlich sieht. Nun werden 4 Sardellen, etwas Peterling, mehrere Chalottenzwiebel, so wie 10—12 Kapern recht fein gewiegt, Salz, Modegewürz und Pfeffer darunter, ein Stückchen Butter mit dem Messer darein geknetet und die eingeschnittenen Streifen wie ein kleiner Finger dick von der Masse eingefüllt, es muß aber recht gleich werden; wenn es fertig ist, wird auf die Platte die Olivensauce gegossen, die Gans darauf gesetzt und so zu Tische gegeben.

Nro. 22. Gänseklein (Ganspfeffer).

Das Gänseklein, wozu Flügel, Füße, Kopf, Hals, Magen, auch Herz und Leber, wenn Letztere nicht besonders zugerichtet oder zur Fülle genommen wird, gehören, wird, wenn Alles sauber gereinigt und gewaschen ist, mit Ausnahme der Leber, mit Wasser und Salz zugesetzt und recht weich gekocht, welches man am besten am Magen, der am längsten kochen muß, erproben kann. Dann röstet man ein paar Kochlöffel voll Mehl in Butter oder Schmalz schön gelb, thut eine Hand voll geriebene Brodbrosamen dazu und dämpft, wenn diese schön braungelb geröstet sind, klein geschnittene Zwiebel darin; löscht es mit der Brühe, worin das Gänseklein gekocht worden ist, ab; thut etwas Pfeffer, Nelken und das Gänseklein nebst der Leber darein und läßt es kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird das beim Schlachten der Gans in Essig aufgefangene Blut durch den Schaumlöffel darein gerührt und noch ein bischen mitgekocht. Wenn es nicht sauer genug seyn sollte, so wird noch Essig daran gethan. Auch kann man Schweinefleisch mit dem Gänseklein abkochen und in die Sauce thun, es schmeckt sehr gut und man reicht beim Austheilen in großen Haushaltungen um so besser.

Nro. 23. Gänse-Ragout.

Man röstet ein paar Löffel voll Mehl in einem Stückchen Butter schön braun, löscht es mit kochendem Wasser ab, thut Citronenscheiben, Gewürz, Essig, ein Glas Wein, Zucker, Lorbeerblätter und Nelken daran und läßt es kochen. Dann schneidet man den übrig gebliebenen Gänsebraten in Stückchen, thut sie in die Brühe und läßt es auf gelindem Feuer noch ein wenig mitkochen. Die Sauce darf nicht dünn seyn.

Nro. 24. Gans-Rollade.

Wenn die Gans rein geputzt und ausgenommen ist, schneidet man sie vom Hals bis zum Steiß auf, löst alle Knochen heraus, nimmt sich aber dabei in Acht, daß die Haut nicht zerschnitten wird. Man füllt sie nun mit einer guten Kalbfleischfarce, wozu man auch

die Gansleber und den Magen nehmen kann, näht sie mit Zwirn wieder zu und kocht sie in einer Braise recht kräftig gar. Wenn sie halb kalt ist, muß sie etwas gepreßt werden; dann kann man sie kalt oder warm zur Tafel geben.

Nro. 25. Eingemachte Hahnen.

Gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Zwiebel, Citronenschale und Mark, Lorbeerlaub, ganz Gewürz und einige Beiner werden in etwas Butter gedämpft; wenn die Hahnen geputzt, ausgenommen und zugerichtet sind, werden sie mit Salz eingerieben und auch dazu gethan; wenn sie weich gedämpft sind, wendet man sie um, gießt 1 Schoppen Wein und etwas Fleischbrühe daran und läßt sie vollends weich kochen. Dann nimmt man sie heraus und läßt die Sauçe noch ein wenig kochen. Hierauf treibt man sie durch, macht eine gewöhnliche Buttersauçe, gießt sie an Letztere und richtet sie über die Hahnen an. Die Enten werden eben so eingemacht. Man kann auch Mehl an dieselbe rösten, statt der Buttersauçe.

Nro. 26. Haselhuhn zu braten.

Man macht das Haselhuhn gehörig rein, nimmt es aus, spickt es mit feinem Speck, legt es in eine Casserolle, begießt es zuerst mit etwas heißem Wasser, welches gesalzen ist und bratet es dann im Butter gar und gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, daß es fein mürbe wird. Man macht eine Olivensauçe dazu und läßt das Huhn mit seinem Fett noch ein bischen darin dünsten.

Nro. 27. Haselhühner, farçirte.

Man läßt die Haselhühner in kaltem Wasser aufziehen, dann nach einer Stunde mit kochendem Wasser brühen, reinigen und in kaltes Wasser legen, damit sie weiß werden. Hierauf trocknet man sie mit einer Serviette ab, löst den Kropf und von dem Rücken alle Knochen heraus; dann bestreut man sie mit feinem Gewürz und Salz, füllt sie mit einer guten Kalbfleischfarçe, näht sie so zu, daß sie ihre natürliche Gestalt wieder erhalten, und kocht sie in einer Braise recht kräftig. Beim Anrichten schneidet man den Zwirn auf und gibt eine gute Kapern- oder Orauge-Sauçe dazu.

Nro. 28. Alte Hühner, farçirte.

Wenn die Hühner rein gemacht werden, muß man sich hüten, die Brusthaut nicht zu verletzen, man nimmt sie aus, zweckt sie auf und löst die Haut oben an der Brust behutsam mit dem Finger los. Nun hackt man die Lebern, Herzen, eingemachte Champignons, frischen Speck, Zwiebel, das Gelbe von hartgesottenen Eiern, Pfeffer und geriebene Semmel, alles wohl durch einander. Hierauf schneidet man dünne Scheiben Speck, so groß als die Brust ist, und schiebt sie unter die Haut, so daß sie zwischen Haut und Farçe, die nicht zu dick eingefüllt werden darf, zu liegen kommt. Die Hühner werden wie gewöhnlich gebraten, und eine Kapern-, Citronen- oder sonst beliebige Sauçe dazu gegeben.

Nro. 29. Alte Hühner, gebratene.

Diese werden am schönsten, wenn sie nur gerupft, nicht abgebrüht und vorzüglich fett sind. Sie werden mit Peterling und, wenn man es liebt, mit etwas Bohnenkraut gefüllt, der Kopf wird unter den einen, und der Magen und die Leber unter den andern Flügel geklemmt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, durch die Schlegel ein Zweckchen gesteckt, die Beine unten, wo die Füße abgeschnitten werden, zusammen gebunden, dann mit breiten Speckscheiben belegt, in mit Butter bestrichenes Papier gewickelt und so an den Spieß gebracht; da sie sehr leicht trocken werden, so muß man sie fleißig, zuerst mit Salzwasser, und dann mit ihrem Fett begießen. Wenn man keinen Spieß hat, bratet man sie in der Bratpfanne im Ofen auf die gleiche Art. Die Kapaunen werden eben so behandelt.

Nro. 30. Alte Hühner, gebratene, gefüllte.

Das Huhn oder der Kapaun wird nach obiger Vorschrift behandelt, nur wird ein Ragout von Krebsen anstatt der Kräuter in den Leib gefüllt und sie dann zugenäht. Dann macht man die Haut auf der Brust los, nimmt das Brustfleisch heraus, hackt es mit Schinken, Speck, ein wenig Rindsfett, Peterling und Zwiebeln, thut ein wenig fein Gewürz, Kräuter, Salz, Pfeffer, 3 Eierdotter und ein halbes, in Rahm eingeweichtes

Milchbrod dazu, vermengt alles gut mit einander, füllt damit die Hühner, läßt in der Mitte eine Höhle, thut Ragout von Krebsen hinein, bindet sie zu und bratet sie nun.

Nro. 31. Alte Hühner, gedämpfte.

Man legt die vorbereiteten gut gewässerten Hühner in heiße Butter in eine Casserolle, läßt sie auf einem nicht zu starken Feuer weich dämpfen und auf beiden Seiten schön gelb werden. Wenn sie weich sind, so nimmt man sie aus der Casserolle und röstet 1—2 Kochlöffel voll Mehl in dem Fett schön braun, löscht es mit etwas guter Brühe oder Wasser ab, thut Citronenschale und Saft, ein Lorbeerblatt und wenn es nöthig ist, noch Salz dazu, legt die Hühner wieder hinein und läßt sie noch ein Weilchen mitkochen.

Nro. 32. Hühner en Blanquette.

Die Hühner müssen gut gereinigt, zugerichtet und im Butter gebraten werden. Sind die Hühner nicht mehr jung, so müssen sie in einer Braise abgekocht, wenn sie kalt sind, in feine Filets geschnitten, die Flügelstücke ein wenig ausgezackt und die Keulenstücke mit einem Messer eingeschnitten werden, daß sich die Sauce besser einzieht. Dann schweißt man 2 Löffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, thut 2 gehackte Chalottenzwiebel, ein wenig Esdragon und ein Stückchen magere Schinken dazu, gießt den Fond von den Hühnern, nachdem das Fett rein abgenommen worden, daran und läßt es klar kochen. Man zieht es mit 4 Eigelb, der Butter von 2 Sardellen, dem Saft von 1 Citrone und 1 Glas Wein ab; gießt es durch ein Haarsieb auf die Filets von Hühnern. Hat man kleine Champignons, so glacirt man sie und garnirt damit das Blanquette.

Nro. 33. Hühner à la Braise.

Die Hühner werden wie gewöhnlich gereinigt, ausgenommen, gewaschen und aufgezweckt, dann legt man sie auf Speckschwarden in eine Casserolle, thut gelbe Rüben, Zellerich- und Peterlingwurzeln, Chalottenzwiebel, Knoblauch, Gewürz, Salz und magere Schinken

dazu, füllt Bouillon darauf und läßt sie langsam gar kochen. Man gibt Trüffeln- oder Champignons-Sauce dazu und richtet sie über die Hühner, die sehr weiß erhalten werden müssen, an.

Nro. 34. Junge Hühner zu braten.

Wenn die jungen Hühner geputzt, ausgenommen und gewaschen sind, reibt man sie inwendig mit Salz ein, spickt sie mit Speck, thut ein Stückchen Butter, Lorbeerlaub, Rosmarin und Majoran in den Leib, zweckt sie auf und legt sie in eine Bratpfanne oder steckt sie an den Spieß. Zuerst begießt man sie mit Salzwasser, dann mit Butter und bestreut sie vor dem Anrichten mit fein geriebener Semmel und läßt sie schön gelb werden.

Nro. 35. Junge Hühner à la Broche.

Wenn die Hühner rein geputzt, ausgenommen, aufgezweckt, blanchirt und abgetrocknet sind, nimmt man zwei Bogen feines, mit Butter bestrichenes Papier, thut zuerst Wurzeln darauf, dann Gewürz, Speckstreifen, für jedes Huhn eine Scheibe Citrone, die vorher abgeschält seyn muß, Estragon und Schnittlauch, und dann die Hühner, welche zuvor gesalzen werden, nun schlägt man das Papier darüber zusammen, umbindet es mit Bindfaden, und läßt das Ganze am Spieße langsam braten. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß das Papier nicht zerrissen wird, weil sonst die Dämpfe, die den Hühnern den guten Geschmack geben, verloren gehen. Man nimmt hiezu eine klare Jus.

Nro. 36. Junge Hühner à la Coelestine.

Die kleinen Hühner müssen gut gereinigt und alle Knochen von dem Rücken aus ausgelöst werden; auch müssen sie, um sie nicht mehr in's Wasser zu bringen, recht rein seyn. Man füllt sie mit einer Kalbfleischfarçe, näht sie fest zu, daß sie ihre natürliche Gestalt wieder erhalten und kocht sie in einer Braise gar. Sollten sich die Hühner beim Kochen verzogen haben, so preßt man sie ein wenig und zieht den Faden heraus. Man macht einen guten Buttertaig, legt davon einen, mit

dem Backrädchen abgerollten geraden Streifen über die Länge des Huhns und bandelirt sie von oben bis unten über's Kreutz mit dem Taig, so daß das Huhn darin ganz versteckt ist. Man thut nun ein wenig von dem Braisefond auf die Tortenpfanne, legt die mit Eiergelb gestrichene Hühner darein und backt sie schön. Man gibt eine grüne Sauce dazu.

Nro. 37. Junge Hühner mit Eiersauce.

Wenn man junge Hühner wie gewöhnlich gebraten hat, nimmt man von 12 hartgesottenen Eiern die Dotter, verrührt sie in einer Casserolle mit einem Löffel recht fein, vermischt etwas Mehl und ½ Pfund Butter damit, würzt es mit Salz und Muskatnuß und rührt Alles über gelindem Feuer mit etwas Fleischbrühe, bis es kocht. Beim Anrichten gibt man die Sauce zuerst auf die Platte und legt die Hühner darauf.

Nro. 38. Junge Hühner auf englische Art.

Wenn die Hühner ausgenommen sind, macht man von ihren Lebern, Herzen, gekochtem Speck, Butter, Kapern und Sardellen eine Fülle, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, füllt damit den Leib an und bratet sie, ohne sie mit Speck zu belegen. Wenn die Haut steif zu werden anfängt, so legt man ein Stück in Mehl umgewendete Butter in einen heißen Schaumlöffel und befeuchtet sie damit. Indeß macht man folgende Sauce dazu: Man zerschmilzt, eines Ei groß, Butter in einer Casserolle, thut einen Kochlöffel voll Mehl darein, rührt es, bis es anfängt braun zu werden, befeuchtet es dann mit Jus, thut zwei Zwiebel, eine Handvoll gehackten, aber vorher abgebrühten Peterling, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und Citronensaft dazu und richtet diese Sauce über die Hühner an.

Nro. 39. Junge Hühner, fricassirte.

Zu 6 Hühnern zerläßt man 12 Loth Butter in einer Casserolle, röstet ein paar Kochlöffel voll Mehl schön hellgelb, dämpft fein gehackte Zwiebel und Peterling darin und löscht es dann mit Fleischbrühe ab, thut einige Citronenrädchen, Lorbeerlaub und etwas Muskatnuß

darein, legt die Hühner, nachdem sie wie gewöhnlich zugerichtet, in Stückchen geschnitten und blanchirt worden sind, hinein und läßt sie weich kochen. Ehe man anrichtet, verrührt man 6 Eierdotter mit dem Saft von 2 Citronen, zieht die Sauce damit ab, läßt sie aber auf dem Feuer noch ein wenig mit anziehen.

Die Tauben werden auf die nämliche Art gemacht.

Nro. 40. Junge Hühner, fricassirte, mit Gurken.

Wenn die Hühner geputzt, ausgenommen und zugerichtet sind, legt man sie auf ein Stückchen dünn geschnittenen Speck, thut Citronensaft, allerlei Küchenkräuter, Zwiebel und Nelken dazu, gießt Fleischbrühe daran und läßt sie auf Kohlen langsam kochen. Hierauf schält und schneidet man einige Gurken und beizt sie dann mit Salz, daß das Wasser recht herauskommt, läßt sie abtropfen und bei einem schwachen Feuer mit guter Fleischbrühe recht einkochen; macht dann eine weiße Sauce (Butterbrühe), und wenn sie recht ausgekocht ist, rührt man die Gurken hinein, zieht sie mit Eigelb ab, richtet sie an und legt die Hühner darauf.

Nro. 41. Junge Hühner-Fricassee.

Die wie gewöhnlich zugerichteten jungen Hühner werden in Viertel geschnitten, etwas ausgewässert und mit einem Stück Butter in eine Casserolle gethan. Nun bindet man einen Zwiebel, etwas Thymian, Majoran und Peterling in ein Läppchen, thut das Bündelchen, etwas Salz und eine halbe in Scheiben geschnittene Citrone daran, gießt kochendes Wasser darauf, daß es aber nur darüber geht, und läßt es weich kochen. Vor dem Anrichten verrührt man 3 bis 4 Eierdotter mit ½ Kochlöffel voll Mehl, etwas Wasser und allenfalls einigen Tropfen Esdragon-Essig, gießt etwas Hühnerbrühe hinzu, drückt den Kräuterbeutel aus, quirlt Alles gut durcheinander, zieht die Sauce damit ab und richtet sie über die Hühner an. Wer Semmelklößchen oder Morcheln liebt, kann diese dem Fricassee zusetzen.

Nro. 42. Junge Hühner, gebackene.

Wenn die Hühner noch ganz klein sind, brüht und reinigt man sie wie gewöhnlich, daß sie recht weiß wer-

den, nimmt sie aus, schneidet die Beine und Flügel ab, drückt die Brust gut ein und schiebt die Keulen zurück in die Beinlöcher. Dann blanchirt man sie, wascht sie in kaltem Wasser, trocknet sie gut ab und kocht sie in einer Marinade von Zwiebel, Gewürzen, einem Stück Schinken, ein wenig französischem Essig mit Bouillon und einem Stückchen Butter recht kurz ein, läßt sie aber nicht zu weich und kalt in der Marinade werden. Man trocknet dann die Hühner ab, bestreicht sie mit Eiergelb, bestreut sie mit geriebener Semmel, und backt sie im Schmalz schön gelb.

Nro. 43. Junge Hühner, gebackene. 2te Art.

Wenn die Hühner gereinigt und ausgenommen sind, schneidet man sie in Stücke, das heißt: man schneidet beide Keulen ab, auch die Brust bei jedem Flügel, trennt das Hauptstück der Brust vom Rücken, schneidet den Rücken ebenfalls in 2 Theile, so daß man von einem Mittelhuhn 8 Hauptstücke erhält. Magen, Leber, Hals und die Pfoten machen die kleinen Stücke aus. Man wascht sie recht rein, ohne sie zu blanchiren, und marinirt sie mit Zwiebel, Schnittlauch, Knoblauch, Esdragon, Peterling, Gewürze, Essig und Salz. Wenn sie so einige Stunden gestanden haben, thut man sie auf eine Serviette und trocknet sie ab. Dann kehrt man sie in einer Klare um und backt sie in heißem Schmalz, aber langsam, damit sie durchaus fertig werden. Man nennt sie auch Hühner au frit und gibt sie mit gebackenem Peterling statt Pastetchen.

Nro 44. Junge Hühner, braun gedämpft.

Wenn die Hühner gehörig zugerichtet sind, bricht man ihnen die Brust aus, biegt ihnen die Beine ein und legt sie in Wasser. Dann läßt man Butter in einer Kachel heiß werden, trocknet die Hühner ab, wendet sie in Mehl um, legt sie auf die Brust in die Butter und dämpft sie darin auf beiden Seiten schön gelb. Nun siedet man Morcheln ab, thut sie nebst guter Fleischbrühe zu den Hühnern, würzt sie mit Muskatnuß, einem mit Nelken gespickten Zwiebel, Salz, Citronenschale und Lorbeerblättern und läßt Alles wohl durchkochen. Zuletzt thut man ausgewässerte, klein gehackte Sardellen daran.

Nro. 45. Junge Hühner à la grèc.

Die Hühner werden wie gewöhnlich geputzt und aufgezweckt, dann steckt man oben in die Brust auf jede Seite ein kleines Stückchen Butter hinein, setzt sie mit allerlei Wurzeln, Speck, Citronen, Lorbeerblättern und einem Stück Butter in einer Casserolle zum Feuer, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, deckt sie zu, läßt sie dämpfen und gießt dann Fleischbrühe daran; wenn sie weich sind, wird die Sauce durchgetrieben und die Hühner in derselben oder mit einer Buttersauce zu Tische gegeben.

Nro. 46. Junge Hühner mit Johannisbeeren.

Man bratet die Hühner am Spieße fertig, nimmt abgezopfte Johannisbeere in eine Casserolle, gibt Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschale und etwas geröstetes Mehl dazu, läßt dieses zusammen kochen und richtet es über die Hühner an.

Nro. 47. Junge Hühner mit Krebsbutter.

Man putzt und richtet die Hühner wie gewöhnlich zu, macht, wenn sie aufgezweckt sind, auf die Brust einen Einschnitt, weicht das Innere von Wecken in süßen Rahm, hackt Zwiebel und Peterling mit Ochsenmark fein, thut es nebst Salz, Muskatnuß und der Hälfte, aus 25 Krebsen bereiteten, Krebsbutter zu den Wecken und rührt es mit einem Ei und 3 Eigelb recht leicht; setzt von diesem Taig jedem Huhn ein Häufchen auf den Einschnitt, bestreut es mit Mutschelmehl und setzt auf jedes ein Krebsschwänzchen; schneidet hierauf Butter in eine Kachel, legt die Hühner darauf, dämpft sie schön gelb; schneidet die Mägen und Leberchen von den Hühnern fein, macht eine gute Butterbrühe und legt sie darein; man kann auch die Hühner ein wenig mitkochen lassen. Ehe man anrichtet, wird saurer Rahm mit Krebsbutter verrührt, die Sauce damit abgezogen und über die Hühner angerichtet.

Nro. 48. Junge Hühner en Magonaise.

Man schneidet abgebratene Hühner in feine Filets, dämpft fein gehackten Schnittlauch, Estragon und Pe-

terling in Provenceröl, nimmt recht kräftigen Stand dazu und rührt ihn mit diesen Kräutern so lange, bis es eine lockere Sauçe wird. In dieser Magonaise kehrt man die Filets um und rangirt sie sodann auf einer Schüssel mit Krebsschwänzen und Trüffeln, auch blanchirten Austern und gießt die noch übrige Sauçe über die Hühner; so gibt es eine schöne, kalte Speise.

Nro. 49. Junge Hühner en Matélote.

Man nimmt hiezu kleine Hühner, wo auf die Person ein Huhn gerechnet wird, richtet sie wie gewöhnlich zu, zweckt sie auf, blanchirt sie und trocknet sie dann wieder ab. Man thut Krebsbutter in eine Casserolle, kleine, rein geputzte Champignons, frische Morcheln, Esdragon, Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazu, dämpft die Hühner darin, streut ein paar Löffel voll Mehl darauf, gießt kräftige Bouillon daran und läßt sie nicht zu weich kochen. Man formirt dazu Krebsnasen mit einigen Morcheln, macht mit einem Theelöffel kleine Klöße und backt sie im Butter in einer Tortenpfanne gar. Man verrührt 4 Eiergelb mit der Butter von 3 Sardellen, dem Safte von 1 Citrone und ½ Glas Wein, zieht dies damit ab, und richtet es dann an. Man gibt die ausgeputzten Krebsschwänze dazwischen.

Nro. 50. Junge Hühner in einer braunen Sauçe.

Man kocht sie, wie die fricassirten Hühner, mit Gurken, nur thut man etwas Citronenschale dazu. Zur Sauçe röstet man einige Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, dann löscht man es mit der Hühnerbrühe ab und macht sie ziemlich dünne, damit sie recht einkochen kann. Die Kämme und Leberchen der Hühner werden in etwas Butter verdämpft, darein gethan; die Hühner werden auf eine Platte gelegt und die Sauçe darüber angerichtet, dieselbe wird aber nicht abgezogen.

Nro. 51. Junge Hühner in einer gelben Sauçe.

Man schneidet Butter in einer Kachel, legt die Hühner, welche man wie gewöhnlich zugerichtet und aufgezweckt hat, darein, streut Mehl darauf, dämpft sie weiß, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie weich kochen.

Hierauf verrührt man Eiergelb mit dem Saft von einer Citrone, gießt von der Hühnerbrühe daran, rührt sie ½ Stunde über dem Feuer, legt die Hühner in eine tiefe Platte und richtet die Sauce darüber an.

Nro. 52. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Man nimmt hiezu ganz junge Hühner und brüht sie, damit sie recht weiß werden; wenn sie ausgenommen, aufgezweckt und blanchirt sind, trocknet man sie auf einer Serviette ab und nimmt die Zwecke heraus. Dann kocht man die Hühner in einer Braise drei viertel gar und läßt sie darin erkalten, damit sie nicht nur weiß bleiben, sondern auch Kraft anziehen. Hierauf bestreicht man sie mit Eiergelb, bestreut sie mit geriebenen Semmeln und Parmesankäse und backt sie in heißer Butter gelbbraun. Rein verlesene und gewaschene Stachelbeeren läßt man in kochendem Wasser einmal aufkochen und dann auf einem Durchschlag ablaufen, dann läßt man sie mit einer Hand voll Zucker einigemal aufkochen, daß sie nicht zerplatzen. Indeß bereitet man eine feine Wein-Creme, wie folgt: man rührt 2 Löffel voll Kartoffelmehl mit Wein glatt an, thut vor dem Anrichten 15 Eiergelb, Citronen, Zucker und Zimmt dazu, füllt es mit Wein auf, thut Zucker, bis es genug ist, den von 6 Eierweiß geschlagenen Schnee darein und rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, dann thut man die Stachelbeeren darein, richtet es auf einer Schüssel an und gibt die gebackenen Hühner darauf.

Nro. 53. Kapaunen in der Braise.

Sind die Kapaunen wie gewöhnlich gereinigt und behandelt, so werden sie ausgenommen, gewaschen und dressirt, das heißt, mit einem Zweck oder besser mit Bindfaden ein gutes Ansehen gegeben. Man kocht sie nun mit Speck, Zellerich, gelben Rüben, Peterlingwurzeln, Chalottenzwiebeln, Knoblauch, Gewürzen, Salz, magern Schinken und Bouillon gar, aber nicht zu weich, die Kapaunen erhalten sonst kein gutes Ansehen und lassen sich nicht gut vorlegen. Man gibt eine Austern- oder Champignonssauce dazu.

Nro. 54. Kapaunen à la Daube.

Den Kapaunen wird, nachdem sie gereinigt und gesengt worden sind, der Rücken bis zum Steiß aufgeschnitten und alle Knochen herausgelöst, dann mit Kalbfleischfarçe gefüllt, wieder zugenäht, in eine Serviette gewickelt, mit Bindfaden zugebunden, in Bouillon mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürzen gekocht und dann gepreßt. Man läßt 3—4 Kalbsfüße mitkochen, gießt diesen Fond durch ein Haarsieb, nimmt das Fett, wenn es sich gesetzt hat, gut ab, und macht ihn mit etwas Jus gelbbraun, thut ein Glas Wein, ein wenig französischen Essig und halb zu Schnee geschlagenes Eierweiß dazu, und läßt es sachte, doch nicht zu lange kochen; dann läßt man es langsam durch eine Serviette laufen, richtet die Kapaunen auf einer Schüssel an, belegt sie mit in Streifen geschnittenen Sardellen, und gibt das Consommé gehackt darüber. Man garnirt es mit Citronenscheiben.

Nro. 55. Kapaunen à la Dubot.

Man nimmt einen wohlgereinigten und gut ausgewaschenen Kapaun, trocknet ihn auf einem Tuche ab und füllt ihn mit einem festen Ragout von Trüffeln, auch Champignons, Kalbsbrieschen und feinen Kräutern, welcher mit ein wenig brauner Coulis aufgefüllt, steif eingekocht, mit der Butter von 4 Sardellen und 2 Gläser Rheinwein versetzt worden ist. Nun thut man den Kapaun in eine gut gereinigte Ochsenblase oder in ein Schweinenetz, dieses in eine Kachel, wo es recht gedrängt hineingeht, darunter noch ein Glas Wein, und läßt es so langsam kochen. Besser ist es, wenn man eine Bratpfanne hat und den Kapaun darin im Ofen kochen kann. Das Geschirr muß gut verklebt werden. Man richtet den Kapaun, wenn er aus der Blase genommen worden ist, auf eine Platte an und gibt die ganze Sauçe von demselben mit zur Tafel.

Nro. 56. Filets von Kapaunen mit Markklößen.

Die Kapaunen müssen gerupft, gesengt, ausgenommen, ausgewaschen und in Butterpapier abgebraten

werden, damit sie schön weiß bleiben. Wenn sie kalt sind, schneidet man sie in feine Filets, wie ein Glied eines Fingers lang und wie eine Auster breit; die Knochen kocht man mit Bouillon aus. Dann schweißt man Champignons, Esdragon und Schnittlauch in zerlassener Butter, thut 2 Löffel voll Mehl dazu, füllt starke Bouillon auf und läßt es klar kochen. Wenn sie so kurz eingekocht ist, daß nicht zu viel Sauce bleibt, zieht man sie mit 2 Gläsern weißen Wein, der Butter von 3 Sardellen, 6 Eiergelb und dem Saft von einer Citrone ab und thut, wenn es nicht mehr kocht, die Filets von den Kapaunen darein. Nun wascht man Rindsmark aus, schneidet es in kleine Würfel, rührt ½ Pfund Butter weiß, thut 10 Eiergelb, 8 bis 10 Löffel voll geriebenes Semmelmehl, Muskatnuß, ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse, ¼ Pfund Mehl, zuletzt den Schnee von 10 Eierweiß und das Rindsmark darein. Man probirt nun ein Klößchen, wenn es zu fest ist, wird etwas Rahm und wenn es zu locker seyn sollte, etwas Mehl dazu genommen, dann formirt man mittelgroße Klöße daraus und siedet sie im Salzwasser; wenn sie fertig sind, richtet man sie auf eine Schüssel an und gibt das Kapaunen-Ragout darüber. Man gibt auch einen Rand von Butterteig darum und einen Deckel nach Art einer Pastete darauf.

Nro. 57. Krammetsvögel mit Aepfel.

Man bratet die Krammetsvögel nebst Zwiebel, Thymian und etwas Salz im Butter braun. Nun schält und schneidet man Aepfel in Würfel, dämpft sie mit Rosinen, gestoßenem Zimmt, Zucker, klein gewiegter Citronenschale und heißer Butter weich. Wenn beides fertig ist, legt man die Aepfel auf die Platte und die Vögel darauf.

Nro. 58. Krammetsvögel zu braten.

Die Krammetsvögel werden sauber gerupft, ohne die Haut zu verletzen, der Schnabel wird dicht unter dem Halse in die Brust gesteckt und mit Nelken, Pfeffer und Salz bestreut; sie werden an kleine Spieße und diese wieder an größere gesteckt, und so gebraten. Um dies

desto besser zu können, steckt man allenthalben kleine Scheibchen Speck an und zwischen die Vögel, begießt sie noch mit Butter und bestreut sie zuletzt mit gestoßenen Wachholderbeeren und geriebenem Brod. — Die Krammetsvögel auszunehmen ist nicht gut, weil sie dadurch ausgedörrt werden und an Geschmack verlieren. — Da wo man sie nicht anders, als ausgenommen essen mag, hackt man Magen, Herz und Leber von ihnen klein, rührt geriebene, in Butter gebratene Semmelbrosamen, etwas Salz und Gewürz darunter, füllt die Vögel damit, bestreut sie wie die vorigen und bratet sie in Butter in der Pfanne, wobei man sie oft umschwenkt und dann mit Semmelkrumen und Wachholderbeeren bestreut. Man kann aber auch Brodbrosamen in Butter rösten, wenn die Vögel angerichtet sind, auf jeden einen Eßlöffel voll davon thun und sie mit Peterling garniren.

Nro. 59. Krammetsvögel, geröstet.

Wenn sie gereinigt und zugerichtet sind, bestreicht man sie mit Butter, bestreut sie mit etwas Salz, wendet sie in Semmel- oder Brodmehl um und legt sie auf den Rost. Man gibt frische Butter darüber.

Nro. 60. Krammetsvögel-Pastetchen.

Die Vögel müssen gut gerupft, gut gereinigt, Hals, Füße und Flügel weggeworfen, die Knochen von dem Rücken aus ausgelöst, dann auf eine Serviette gelegt und innerhalb mit Gewürzen bestreut werden. Dann macht man eine feine Kalbfleischfarçe, hackt die Lebern von den Krammetsvögeln klein, und thut sie nebst der Butter von 4 Sardellen dazu; füllt die Vögel damit, legt sie wieder in ihre natürliche Gestalt, und dämpft sie mit Kräutern und Champignons in zerlassener Butter ziemlich gar. Man formt nun von Buttertaig kleine Pastetchen, thut etwas Farçe darein und einen Vogel, deckt ihn mit Farçe zu, legt ein in Butter getauchtes Papier darüber und einen Deckel von Taig. Man facionirt diese Pastetchen nun so bunt als möglich, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen. Man stoßt die Knochen, setzt sie mit brauner Coulis zu, thut

einige Wachholderbeere und 2 Gläser Wein dazu, läßt es verkochen, dann durch ein Haarsieb laufen, thut den Saft von einer Citrone und etwas Sardellen-Butter dazu. Wenn die Pastetchen fertig sind, schneidet man sie auf, nimmt das Papier weg, gießt das überflüssige Fett ab, füllt von der Sauce auf und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 61. Salmis von Krammetsvögel.

Die Vögel müssen gerupft, gesengt, in Butter abgebraten und, wenn sie kalt sind, in halbe Stücke geschnitten werden. Man nimmt Kopf, Magen und Beine davon, läßt braune Coulis mit Mousserons und zwei Gläsern Wein verkochen, verschärft es mit dem Saft von einer Citrone und der Butter von zwei Sardellen, gießt es durch ein Haarsieb auf die Vögel, thut noch etwas abgeriebenen Orange- oder Citronenzucker daran und läßt es recht heiß werden, aber nicht mehr kochen.

Nro. 62. Fricassirte Lerchen.

Man rupft die Lerchen wie gewöhnlich, nimmt die Mägen heraus, daß sie nicht bitter werden, zweckt sie auf, legt sie in zerlassene Butter, dämpft sie darin mit ein wenig Salz, klein gehackten Zwiebeln und Peterling, streut Mehl darauf und löscht sie dann mit Fleischbrühe ab; thut Citronenschale, etwas Muskatnuß, ein Lorbeerlaub und ein paar ganze Nelken dazu und läßt sie so kochen. Vor dem Anrichten verrührt man Eiergelb mit Citronensaft und zieht die Sauce damit ab.

Nro. 63. Gebratene Lerchen.

Man rupft sie sauber, schneidet die Flügel am ersten Gleich ab, zieht die Haut über den Kopf und steckt den Schnabel in die Brust, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, läßt Butter heiß werden und bratet sie schön gelb; dann röstet man Brodbrosamen in Butter und belegt sie damit. — Man kann sie aber auch gleich mit Brodbrosamen bestreuen und so braten.

Nro. 64. Lerchen, marinirt und gebacken.

Wenn sie gehörig rein gemacht sind, bratet man sie in etwas Butter und legt sie eine Nacht in Essig, der

mit Salz, Gewürz und Zwiebeln gewürzt ist. Hierauf wendet man sie in verklopften Eiern um, bestreut sie mit fein geriebenem Brod oder Semmelkrumen und bratet sie in Butter. Man gibt eine Obstsauce dazu.

Nro. 65. Lerchenragout mit Aepfel.

Man kocht die gereinigten Lerchen in einer Kachel mit etwas Wein und Wasser auf, thut geschälte und in Würfel geschnittene Aepfel, etwas Citronat, rein gewaschene Rosinen, in Viertel geschnittene Citronenscheiben nebst etwas Zucker dazu, und läßt sie damit weich kochen.

Nro. 66. Lerchenragout mit Schinken.

Wenn die Lerchen gut gesäubert und ausgenommen sind, schneidet man Scheiben von Schinken, meist ohne Fett, und klopft sie wie Cotelettes. Nun thut man sie mit den Lerchen und etwas Butter in eine Kachel und läßt sie rothbraun werden. Alsdann thut man braun geröstetes Mehl, Mousserons, feines Gewürz, ein Bündchen feine Kräuter und ganze Zwiebel hinzu, gießt Bouillon daran und läßt es langsam dünsten. Beim Anrichten gibt man eine Citronenbrühe oder Jus darüber.

Nro. 67. Salmi von Lerchen.

Von den gebratenen Lerchen wird der untere Theil, der fast lauter Bein ist, weggeschnitten, so daß nur die Brust mit den Flügeln bleibt; legt sie hübsch auf die Anrichtplatte mit in Butter gerösteten Brodschnitten; nimmt hierauf das Uebrige von den Lerchen, hackt es klein, setzt es mit Fleischbrühe zum Feuer und kocht es recht aus, damit die Brühe den Geschmack der Vögel bekommt; röstet ein paar Kochlöffel voll Mehl in Butter hellbraun, löscht sie mit der durchgeseihten Brühe ab, gießt ein Gläschen Malaga oder sonstigen guten fremden Wein hinzu; thut etwas Pfeffer und Salz darein und richtet es dann, wenn es aufgekocht hat, über die Lerchen an.

Nro. 68. Lerchen mit Trauben.

Wenn die Lerchen wie gewöhnlich mit Butter und Brodbrosamen in der Kachel gebraten sind, so nimmt

man sie heraus und läßt Traubenbeere in Butter darin dämpfen, die beim Anrichten stark mit Zucker und Zimmt bestreut werden, und trägt sie mit diesen auf.

Nro. 69. Pfauen zu braten.

Obwohl dieselben unter die wilden Vögel gezählt werden, so sind sie doch besser, wenn man sie so, als gebeizt kocht, weil sie sehr zartes und mildes Fleisch haben; da aber die ältern nicht so gut zum braten taugen, so muß man darauf sehen, daß man einen jungen halbgewachsenen bekommt. Er wird zur Hälfte des Halses gerupft, damit man ihn daran erkennen kann, der Kopf abgeschnitten, wohl aufbewahrt, der Pfau sauber ausgewaschen, mit Pfeffer und Salz innen und außen eingerieben, ein Lorbeerlaub, etwas Peterling und Basilikum darein gethan, Brust und Schlegel mit fein geschnittenem Speck gespickt, hübsch aufgezweckt, die Brust mit Speckscheiben belegt, in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden und am Spieß wie gewöhnlich unter fleißigem Begießen langsam gebraten. Wenn man ihn anrichtet, legt man den Kopf dazu und stellt Salat, eine Austern-, Citronen- oder dergl. Sauce dazu auf.

Nro. 70. Rebhühner zu braten.

Sie werden gerupft, ausgenommen, mit Speck fein gespickt, auf kleine Spießchen gesteckt und diese an einem größeren befestigt. An das Feuer gebracht, werden sie mit zerlassener Butter und Speck begossen, gesalzen, beim Braten recht fleißig begossen und zuletzt mit Semmelkrumen bestreut. Man kann die Semmelkrumen auch mit etwas fein gestoßenen Wachholderbeeren vermischen. Sie können auch in einer Bratpfanne oder eisernen Kachel gebraten werden. Die Wachteln werden auf die gleiche Art gefertigt.

Nro. 71. Rebhühner-Haschée.

Man hackt das Fleisch von gebratenen Rebhühnern klein, und stößt es in einem Mörser. Nun thut man das Gerippe derselben, gleichfalls gestoßen, in eine Casserolle, gießt ein wenig Schinken-Essenz hinzu, wirft etwas Knoblauch darein und läßt es einigemal aufkochen.

Man gießt es nun durch ein Haarsieb in eine reine Casserolle, thut das gestoßene Fleisch hinzu und verdünnt die Masse mit etwas Schinken-Essenz, Citronen- oder Pomeranzensaft. Man läßt das Haschée auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, und richtet es warm an. — Man kann es auch mit Eiergelb abziehen und mit Pistazien garniren.

Nro. 72. Rebhühner-Ragout.

Man schneidet Brust und Schlegel der gebratenen Rebhühner in nette Stückchen und macht von dem Rücken vorher eine Coulis. Dann dämpft man die Rebhühner mit gutem Braten- oder anderm Fett, Salz, Pfeffer, gehacktem Peterling, Zwiebeln und ein wenig Mehl, gießt die Coulis oder Jus und ein Glas Wein daran, kocht es geschwind auf, thut noch etwas Citronen-Jus und gehackte Sardellen dazu und richtet sie so an.

Nro. 73. Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Wenn die Schnepfe sammt dem Kopf gerupft und ausgenommen ist, wird sie nicht gewaschen, sondern nur sauber geputzt, mit Pfeffer, Salz und Nelken aus- und inwendig eingerieben, der Schnabel am Hals eingesteckt, die Brust mit Stückchen Speck belegt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gebunden und die Schnepfen langsam an einem kleinen Spieß gebraten; wer nicht damit versehen ist, kann sie auch in einem Backöfelchen auf der Bratpfanne, auf welche einige Hölzchen gelegt werden, fertigen. Man begießt sie zuerst mit zerlassener Butter und dann während des Bratens recht fleißig mit ihrer eigenen Sauce. Das Eingeweide der Schnepfen wird auf ein Brett genommen, der Magen aufgeschnitten, das sandige Häutchen heraus gezogen und weggeworfen, alsdann das Uebrige mit ein wenig Speck, Chalottenzwiebel, Citronenschale und Peterling klein gehackt, in ein Schüsselchen gethan und mit einigen Eiergelb angerührt. Dann macht man von einem Kreuzerwecken dünne Schnitten, eine Schnepfe gibt 3 vollkommene Schnitten, hat man deren mehr, so wird alles nach Anzahl derselben mehr genommen; zu 2 Schnepfen kann man ein ganzes Ei nehmen, streicht nun das Angerührte

über die Schnitten und backt solche im Schmalz; legt sie, wenn die Schnepfen angerichtet sind, darum herum und gießt die Sauce von den Schnepfen darüber. Von Kalbsiebern kann man auch solche Schnitten machen und sie trocken zum Salat essen.

Nro. 74. Schnepfen-Salmi.

Man schneidet die gebratenen Schnepfen noch warm in Stücke. Von dem Abfall macht man mit ein paar Zeben Knoblauch, ½ Maas Burgunderwein und Semmelscheiben oder Rinden eine Coulis, macht es etwas dicklich, drückt den Saft von 2—3 Citronen dazu, treibt es durch ein Sieb, gibt es zu den Schnepfen in die Casserolle, läßt alles zusammen durchkochen und richtet es warm an.

Nro. 75. Tauben mit Borsdorfer-Aepfeln.

Man schneidet die gereinigten Tauben in 4—6 Theile und dämpft sie in halb Wasser und Wein mit geschälten, klein geschnittenen Borsdorfer-Aepfeln, Rosinen und Zukker ganz langsam weich. Man macht die Brühe zuletzt mit etwas geriebenem Brod oder geröstetem Mehl dicklich und bestreut das Gericht beim Anrichten mit Zimmt.

Nro. 76. Tauben in ihrem Blute.

Beim Schlachten der Tauben fängt man ihr Blut in einem mit etwas Weinessig versehenem Topfe auf, quirlt es durch und setzt es bei Seite. Wenn die Tauben gereinigt sind, schneidet man sie in Hälften, reibt sie mit Pfeffer, Salz und Nelken ein und läßt sie in einer Casserolle mit ziemlich viel Butter langsam dämpfen. Zuletzt gießt man das Blut und etwas Wein hinzu und läßt sie vollends weich kochen.

Nro. 77. Gebeitzte Tauben.

Wenn die Tauben sauber geputzt und ausgenommen sind, reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, füllt in jede 5—6 Wachholderbeere, legt sie in Essig, thut Zwiebel, Lorbeerlaub, Citronenrädchen, ein Stückchen Zellerichwurzel, etwas Peterlingwurzel, eine gelbe Rübe, ein paar Blättchen Citronenkraut und ganzes Gewürz dazu

und läßt sie so 3—4 Tage beizen. Dann nimmt man sie aus der Beize, bratet sie in Butter schön gelb, streut ein wenig Mehl darauf, läßt es ein bischen mit anziehen, und löscht es dann mit dem Essig, worin sie eingebeizt waren, ab; es wird nicht aller Essig, doch alle Wurzeln dazu genommen, dann läßt man sie kochen; wenn die Tauben weich sind, wird die Sauce durchgetrieben, mit ½ Schoppen dicken, saurem Rahm verrührt, noch ein wenig mit diesem gekocht, die Tauben auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet und mit Citronenrädchen garnirt.

Nro. 78. Gebratene Tauben mit Fleisch-Sauce.

Man beizt die Tauben, wenn sie zugerichtet sind, mit allen möglichen Wurzeln, Kräutern oder Gewürz und Kalbsfüßen ein, läßt sie eine Nacht in dieser Beize, thut sie aldann heraus und füllt den Kropf mit folgender Fülle. Zu 12 Tauben weicht man 2 Kreuzerwecken ein, drückt sie dann recht fest aus, thut sie in eine Schüssel, drückt von 4 Bratwürsten das Brät heraus, oder läßt sich beim Mezger so viel geben, nimmt dies nebst 2 ganzen Eiern, einem kleinen, fein gewiegten Zwiebel und etwas Peterling, die abgeriebene Schale von 1 und das Mark von 1½ Citrone nebst Salz und Muskatnuß dazu, rührt dies Alles recht gut unter einander und füllt die Kröpfe damit. Dann werden die Tauben mit ein bischen Pfeffer eingerieben, im Butter ein wenig gelb gemacht und von der Beize, die vorher gesotten und durchpassirt wurde, während dem Braten immer etwas auf die Tauben gegossen; daß sie oben schön gelb werden, thut man einen Deckel mit Kohlen darauf; wenn sie fertig sind, gibt man die Sauce, die vollends dick eingekocht wurde, darüber.

Nro. 79. Gedämpfte Tauben.

Man schneidet die rein gemachten Tauben in 4 Theile, bestreut sie mit etwas Salz, bratet sie in Butter, thut einen ausgewässerten, klein gehackten Häring oder Sardellen und etwas in Butter geröstetes Mehl dazu, gießt Fleischbrühe, ein Glas Wein und einen Löffel voll Essig hinzu, thut etwas Muskatnuß und 1 Lorbeerblatt daran,

rührt es wohl durch, bedeckt die Casserolle und dämpft es oben und unten mit Kohlen weich.

Nro. 80. Gespickte Tauben.

Man putzt und zweckt die Tauben wie gewöhnlich auf, hebt sie mit der Brust ein wenig über kochende Fleischbrühe, daß man sie besser spicken kann und spickt sie dann mit geschnittenem Speck; schneidet ein Stückchen Butter in eine Kachel, legt die gespickten Tauben darauf, läßt sie ein wenig dämpfen, streut dann ein bischen Mehl darauf, thut ein paar Citronenrädchen nebst einem Lorbeerlaub, ein paar Nelken, Wachholderbeeren, Salz und Modegewürz dazu, gießt ein bischen Essig daran und läßt sie vollends weich kochen.

Nro. 81. Tauben auf Italiänische Art.

Man macht eine Farçe von Taubenlebern, Speck, Kalbsbrieschen und Enterchen, würzt es und füllt die Tauben zwischen Haut und Fleisch damit, man läßt ihnen Füße, Flügel und Kopf und näht den Hals mit einem Faden zu, daß die Farçe nicht herausfällt. Dann belegt man ein Blech mit Speckstreifen, legt die Tauben so darauf, daß die Brust nach oben liegt, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und allerlei feinen Kräutern, bedeckt sie sodann oben und unten mit Speckstreifen, benetzt sie mit gutem Baumöl und läßt sie im Ofen gar werden. Man richtet sie mit einer spanischen Saucе an.

Nro. 82. Tauben à la Krakkady.

Wenn die Tauben wie gewöhnlich zugerichtet und ausgenommen sind, werden sie auf der Brust durchgeschnitten, doch so, daß sie am Rücken ganz beisammen bleiben, dann klopft man sie ganz platt, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, röstet sie in einer Pfanne mit Butter ein wenig ab, bestreut sie mit geriebenem Brod oder Mutschelmehl, begießt sie mit zerlassener Butter und bratet sie auf dem Roste. Dann gießt man Cotelettes-Saucе auf die Platte und gibt die Tauben darauf. Man kann auch eine Zwiebelbrühe dazu geben.

Nro. 83. Tauben en Marinade.

Man reinigt die Tauben, wascht und nimmt sie aus; schneidet die Keulen mit einem Theil der Brust ab, theilt die Brust in zwei Stücke, so auch den Rücken; sind die Tauben noch sehr jung, so werden sie mit Zwiebel, Gewürz, Kräutern, Essig und Salz roh marinirt, sind die Tauben aber nicht mehr jung, so kocht man sie erst als Fricassee, bestreicht sie mit Eiern und bestreut sie mit Mutschel- oder Semmelmehl; wenn sie roh marinirt werden, kehrt man sie in einer Klare um und backt sie in heißem Schmalz. Man gibt sie so zugerichtet mit gebackenem Peterling nach der Suppe statt Pastetchen.

Nro. 84. Tauben in Papilloten.

Wenn die Tauben gut geputzt, gesengt und gewaschen sind, schneidet man sie in 6 Stücke, putzt sie gut nach und dämpft sie in zerlassener Butter mit Kräutern, Champignons, Salz und Pfeffer gar. Man nimmt sie, wenn sie weich sind, aus den Kräutern und schlägt in diese 6 Eier, thut 2 geriebene Milchbrode dazu und rührt es über dem Feuer ab; sobald es eine feste Masse geworden, thut man die Butter von 4 Sardellen und Citronensaft dazu und bestreicht damit die Tauben auf beiden Seiten. Man schneidet ein zusammengelegtes Quartblatt Papier, wie einen halben Mond, so daß das Papier zusammenbleibt, bestreicht es mit Butter, legt ein Stück Taube darauf und wickelt sie darein; dann gibt man diesen Papilloten auf dem Roste eine Farbe. Wenn man anrichtet, setzt man eine Saucière mit Orange-Sauce in die Mitte der Platte und richtet die Tauben in den Papilloten darum an.

Nro. 85. Tauben mit Reiß.

Die Tauben müssen gut geputzt, dressirt und blanchirt werden; dann dämpft man sie mit Butter und ein paar Chalottenzwiebel, thut 1 kleinen Kochlöffel voll Mehl dazu, gießt gute Bouillon daran und kocht es gar. Indeß reinigt man 1 Pfund Reiß, kocht ihn mit starker Bouillon, damit er ganz steif wird, aber so viel

als möglich ganz bleibt. Auch verkocht man weiße Coulis mit Champignons und Trüffeln, thut ein wenig Safran, der in Bouillon ausgezogen, hinzu, zieht es mit 6 Eiergelb, der Butter von 4 Sardellen mit Bouillon klar gerührt, ab, und thut die Tauben darein. Wenn nun angerichtet werden soll, setzt man auf eine Schüssel einen starken Rand von Reiß, thut das Tauben-Ragout darein und garnirt den Rand wie einen Turban streifenartig mit Krebsschwänzen.

Nro. 86. Tauben in einer braunen Sauçe.

Die Tauben, besonders wenn es alte sind, müssen vorher gebeitzt werden. Hernach schneidet man sie in 4 Theile und verfährt folgender Maßen damit: Speck, Zwiebel, Lebern und Mägen von den Tauben schneidet man klein und vermengt sie mit Brodbrosamen, Salz, Nelken und etlichen Wachholderbeeren, bestreut dann den Boden einer Stollkachel damit, legt die Tauben darauf, bestreut sie wieder mit dem Vermischten nebst etlichen Lorbeerblättern und einigen Citronenscheiben und läßt es zusammen dämpfen; bis die Tauben weich sind; dann gießt man Wasser oder Fleischbrühe und von dem Essig, worin die Tauben gebeitzt wurden, daran, und läßt es zu einer dicklichen Sauçe einkochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man ein paar Eßlöffel voll Taubenblut daran.

Nro. 87. Junge Trappen.

Wenn die Trappen gerupft, gesengt und gewaschen worden sind, beitzt man sie mit Zwiebel, Knoblauch, Chalottenzwiebel, Kräutern, Gewürzen und Essig ein. Nach einigen Tagen nimmt man sie aus der Beitze, zweckt sie auf, belegt sie ganz mit Speck, salzt sie gehörig ein, wickelt sie in doppeltes, fett mit Butter bestrichenes Papier, zieht Bindfaden darum, damit weder die Dämpfe noch der Saft davon kommt, und bratet sie im Ofen oder in einer Bratpfanne. Man gibt eine Mousserons-Sauçe dazu.

Nro. 88. Welscher Hahn in der Braise mit Castanien.

Man reinigt und wascht den welschen Hahn gut

aus, bricht die Brust ein und zieht die Beine neben der Brust mit Bindfaden durch, damit er ein gutes Ansehen bekommt. Hierauf legt man ihn in eine Casserolle, worin er bequem kochen kann, belegt die Brust mit Citronenscheiben und Speckstreifen, thut noch Wurzeln, Chalottenzwiebeln, Gewürze und Salz dazu, füllt fette Bouillon darauf und läßt ihn so langsam gar kochen. Die Castanien werden geschält und blanchirt, damit die innere Haut besser abgeht. Nun läßt man gestoßenen Zucker mit ein wenig Butter halb braun anlaufen, thut die rein gewaschene Castanien darein, füllt braune Coulis darauf und läßt sie so gar kochen, aber nicht zerfallen; man schärft sie mit dem Saft von 1 Citrone ab und gießt, wenn der welche Hahn angerichtet ist, diese Sauce darüber.

Nro. 89. Welscher Hahn, (Puter- oder Truthahn) zu braten.

Wenn derselbe gehörig vorbereitet, ausgewaschen, die Brust eingeschlagen und die Haut am Kropf rein losgeschält ist, wird er mit Salz ausgerieben, mit fein geschnittenem Speck Brust und Schlegel gespickt und folgende Fülle dazu gemacht: Man rührt ½ Pfund Butter leicht, thut 6 Eierdotter, Salz, eine Hand voll geschälte, fein geschnittene Mandeln, gewaschene Rosinen, abgeriebene Citronenschale und gestoßene Muskatblüthe dazu, rührt dieß Alles, nebst geriebenem Semmel und dem zu Schnee geschlagenen Eierweiß zu einer leichten Masse, füllt alsdann den Kropf, nachdem man zuvor die Oeffnung, welche inwendig vom Kropf in den Rumpf geht, mit einem Stückchen Semmel verstopft hat, mit der Masse aus; ist etwas übrig, so wird es vollends in den Bauch gethan, den man auch mit Castanien füllen kann, nur sind diese in den Kropf zu schwer. Dann wird der welsche Hahn an beiden Orten zugenäht, hübsch aufgezweckt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Speckscheiben belegt, in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden, an den Spieß gesteckt und langsam gebraten. Man begießt ihn zuerst mit Salzwasser und dann fortwährend recht fleißig mit Butter und ausgeschmolzenem Speck. Soll er angerichtet werden, so nimmt man kurz

zuvor das Papier weg, bestreut ihn mit geriebener Semmel, und belegt ihn, wenn er auf der Platte ist, mit Citronenscheiben und gibt ihm einen grünen Lorbeerstrauß in den Schnabel. — Man kann auch den Magen und die Leber mit Citronenschalen, etwas Zwiebel, Peterling und Speck klein hacken, dann einen halben, in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken, Salz, Gewürz und den Saft von 1 Citrone dazu thun und den Hahn damit füllen.

Nro. 90. Welsche Hahn-Grillade.

Hiezu nimmt man den Rücken und die Keulen, oder was man sonst davon übrig hat, schneidet es in nette Stücke, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, kehrt sie in zerlassener Butter und geriebenen Semmeln um und bratet sie auf dem Roste. Man gibt hiezu Sauçe-Robert, auch klare Jus oder gibt sie als Beilage zu Gemüßen.

Nro. 91. Welsche Hahn-Rollade.

Wenn der welsche Hahn gereinigt und gesengt worden ist, reißt man den Kropf heraus, schneidet Hals, Flügel und Beine ab, auch den Rücken bis an den Steiß auf. Man löst nun alle Knochen aus dem Fleische aus, doch so, daß die Haut nicht verlezt wird. Dann schneidet man lange Streifen von gekochter Ochsenzunge oder Schinken, einige Streifen roben Speck, belegt damit den ausgebeinten Hahnen, nachdem er zuvor mit Salz und Gewürz bestreut worden ist, streicht auf diese Streifen eines Fingers dick eine gute Kalbfleischfarçe, thut noch in Scheiben geschnittene Pfeffergurken, das Gelbe von hartgesottenen Eiern, etwas Salz und Gewürz darauf, rollt den Hahnen zusammen, wickelt ihn fest in eine Serviette, umbindet sie mit Bindfaden und läßt ihn in einer Bouillon mit Wurzeln, Zwiebel und Gewürzen kochen und alsdann in dem Fond kalt werden. Wenn die Rollade so ziemlich kalt ist, und man keine Presse besitzt, so preßt man sie durch einige Bretter mit Steinen oder Gewichten beschwert. Man ißt diese Rollade kalt als Pastete mit Sauçe-Remoulade oder mit Gelée von Fleisch in Scheiben geschnitten.

Wildpret.

Nro. 1. Haasen zu braten.

Wenn dem Haasen sein Balg abgestreift ist, schneidet man die Vorderbuge, den Hals, die Brust und hinten das Schloß los, putzt und wascht es sauber aus und haut ihm die rauhen Beine zur Hälfte ab. Dann wird der Haase gehäutelt und mit ganz fein und kurz geschnittenem Speck gespickt, mit Salz, Pfeffer, Nelken, und Muskatnuß gewürzt und so entweder frisch gebraten, oder zuvor noch einige Tage mit Wachholderbeeren und Lorbeerlaub in Essig gelegt. Wird der Haase am Spieß gebraten, so wird, wenn er mit Gewürz bestreut ist, ein kleiner, hölzerner Spieß durch die Schlegel gesteckt, wo das Schlußbein aufgehauen ist, daß der Bratspieß unter dem Holz durchlaufen kann. Hierauf bindet man die Läufe unten an den Bratspieß und den Ziemer oben an denselben, mit einem Bindfaden und bratet ihn unter fleißigem Begießen, anfangs mit zerlassener Butter, dann aber mit der Bratenbrühe aus der Bratpfanne, worein man die Beitze gethan hat. Beim Anrichten wird er noch einmal mit Butter oder mit der Sauce begossen, mit klein geschnittenen Citronenschalen bestreut und mit Citronenscheiben belegt. Man stellt folgende Sauce besonders dazu auf: man röstet einen Kochlöffel voll Mehl im Butter schön gelbbraun, thut Wein, Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, Nelken und von der Braten-Jus dazu und läßt es zusammen aufkochen; dann rührt man ½ Schoppen sauren Rahm hinzu und läßt ihn auch noch ein wenig mitkochen. —

Wird der Haase aber in der Kachel gebraten, so kann man ihn auch in Ziemer und Schlegel zertheilen, um ihn auf beiden Seiten hübscher braten zu können. Man bratet ihn zuerst im Butter schön gelb, streut dann etwas Mehl darauf und gießt, wenn dies angezogen hat, die Beitze und etwas Wasser oder Fleischbrühe hinzu und läßt ihn langsam kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten passirt man die Sauce durch und thut den sauren Rahm daran.

Nro. 2. Haasenklein (Haasenpfeffer).

Kopf, Bruststücke, Vorderbuge, Leber und Lunge des Haasens werden einige Stunden in Essig gelegt; dann zerläßt man ein Stück Butter in einer Kachel, thut das Fleisch aus dem Essig darein, mit Ausnahme der Leber und Lunge, welche mit Zwiebel und Speck zuerst klein gewiegt und dann erst darauf gethan werden; man deckt es zu und läßt es weich dämpfen. Hernach streut man ein paar Kochlöffel voll Mehl darauf, läßt es mit anziehen, gießt den Essig und etwas Wasser hinzu, thut Salz, Pfeffer, Nelken, ein paar Lorbeerblätter, Citronenschalen und etliche Wachholderbeere daran und läßt es vollends auskochen.

Wenn es von einem alten Haasen ist, so kann man es auch mit der Beize, Wasser, Gewürz und Kräutern sieden; dann Mehl und Zwiebel im Butter rösten, mit der durchgeseihten Brühe, wenn das Haasenklein weich ist, ablöschen, es darein thun und zusammen durchkochen lassen.

Nro. 3. Salbicon von Haasen zu Pastetchen.

Wenn man übrigen Haasenbraten hat — wo nicht, so bratet man ihn dazu ab, er braucht aber nicht gespickt zu werden — so schneidet man das von den Knochen abgelöste Haasenfleisch in feine, kleine Stückchen, zerläßt Butter in einer Kachel und dämpft Trüffeln, Champignons, Chalottenzwiebel und feine Kräuter, klein geschnitten darin, gießt so viel weiße Coulis dazu, als man nöthig hat, zieht es, wenn es sämmig gekocht hat, mit 4 Eiergelb, der Butter von 2 Sardellen, welche mit ein wenig Wein verdünnt werden, ab, thut die Fleischstückchen darein und füllt die Pastetchen alsdann damit.

Nro. 4. Hirschbraten.

Man nimmt zu dem Hirschbraten einen Theil des Rückgraths, welchen man den Ziemer nennt, wässert ihn, wenn er einen Tag vorher geschossen wurde, in Wasser ein, schneidet alles Unsaubere und Hautige davon ab und spickt den obern Theil desselben, auf beiden Seiten,

mit schmal geschnittenen Speckstreifen recht gut. Hierauf bestreut man ihn mit Pfeffer und Salz, befestigt ihn an einem Spieß, legt selbigen an das Feuer und begießt den Braten mit zerlassenem Speck, Butter und Rahm, welches gut mit einander vermischt ist. Wird die Brühe zu kurz, so gießt man etwas Wasser zu und setzt das Begießen fleißig fort, weil dadurch der Braten nur gewinnen, saftig und schmackhaft werden kann. Zuletzt streut man Semmelkrumen darüber. Hat man keinen Spieß, so kann man ihn auf die gleiche Art in einer Bratpfanne fertigen. Die Schlegel werden eben so behandelt, nur sticht man, weil sie stark sind, während des Bratens und, wenn sie anfangen braun zu werden, einige Löcher mit dem Messer hinein, damit die Sauce besser eindringt.

Nro. 5. Hirschleber zuzurichten.

Wenn die Leber sauber gewaschen ist, werden dünne Stückchen daraus geschnitten und solche eine Stunde lang in süße Milch gelegt, dann läßt man sie sauber ablaufen, vermengt Pfeffer, Salz, Nelken, Ingwer, klein geschnittene Zwiebel und ein wenig Mehl mit einander und kehrt die Leberstückchen darin um; alsdann röstet man gewürfelt geschnittenen Speck, bis er schön gelb ist, fangt die Bröckelchen mit dem Schaumlöffel heraus, thut die Leber darein und dämpft sie wohl zugedeckt. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb ist, gießt man ein wenig Essig und Wasser daran und läßt es ein bischen kochen, daß es eine kurze Sauce hat.

Nro. 6. Kaninchen zu kochen.

Die Kaninchen werden wie die Haasen vorbereitet und wenn man sie selbst zu tödten hat, so ist es am besten, wenn man sie in den Nacken schneidet, ihnen sogleich den Hals zur Hälfte einschneidet und das Blut abzapft, weil dieses den Geschmack des Fleisches verdirbt. Dann schneidet man sie in Viertel, spickt sie mit grobem Speck, belegt den Boden einer Casserolle mit Speckstreifen und Scheiben von Kalbfleisch, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, großen und kleinen Zwiebeln, Peterling, gelben Rüben und Pa-

stinaken, legt dann die Viertel neben einander in die Casserolle, würzt sie, bedeckt sie und läßt sie im Ofen oder in der Bratpfanne mit Kohlen kochen. Wenn sie weich sind, kocht man sie in Kalbfleisch-Coulis auf, in welche man die im Mörser gestoßene Lebern, einige Nelken und Semmelrinden gethan hat.

Nro. 7. Rehfleisch-Escalops.

Man nimmt hiezu die Blätter vom Reh; sie werden gehäutelt, aus den Knochen geschnitten, mit etwas Speck, Gewürz und Salz gehackt; dann läßt man in einer flachen Kachel in zerlassener Butter Esdragon, Schnittlauch oder Chalottenzwiebel und Peterling, auch Champignons, klein gehackt, ein wenig dämpfen, macht von der Fleischmasse Escalops wie ein Thaler groß, und dämpft sie, kurze Zeit vor dem Anrichten, auf beiden Seiten darin ab. Man macht eine spanische Sauce dazu, thut ½ Bouteille Malaga darein, die man bis zu einem Glase voll einkochen läßt, dann richtet man die Escalops in einen feinen Rand von Buttertaig an, oder legt Croutons darum und gibt die Sauce darüber.

Nro. 8. Reh-Schlegel, gedämpfter.

Man häutelt den Schlegel gut, spickt ihn mit grob geschnittenem, gewürztem Speck und geräucherter Rindszunge, belegt den Boden einer Casserolle mit Speckscheiben, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian und Wachholderbeeren, legt den Schlegel darauf, gießt etwas Wasser und Weinessig dazu, setzt ihn auf gelindes Kohlenfeuer und läßt ihn zugedeckt langsam kochen und dämpfen. Wenn er bald fertig ist, thut man 4—5 Nelken und ein wenig rothen Wein dazu. Man legt ihn, wenn er fertig ist, auf eine Platte, gießt die Sauce durch einen Durchschlag, gibt etwas davon darüber, belegt ihn mit Citronenrädchen und stellt die übrige Sauce in einer Saucière besonders dazu auf.

Nro. 9. Rehschlegel, gespickter, mit einer Kruste.

Man spickt den Schlegel, wenn er gut abgehäutelt ist, mit Speck, steckt ihn an den Spieß und bratet ihn wie den Ziemer. ¼ Stunde vor dem Abnehmen bestreut

man ihn mit geriebenem, schwarzem Brode, welches mit gestoßenen Nelken, Pfeffer, etwas Salz und gestoßenen Wachholderbeeren vermengt ist. Man läßt den Schlegel nun noch so lange braten, bis das Ueberstreute zur Kruste geworden ist, die man zuletzt noch einmal mit Butter stark übergießt. Man kann eine Sauce von Wachholderbeeren und gehacktem Schinken dazu machen.

Nro. 10. Rehschlegel en Surprise.

Man häutelt ihn rein, spickt ihn gut, und bratet ihn in Butterpapier schön ab. Nachdem er kalt geworden ist, schneidet man den obern Theil ab, doch so, daß rund herum ein Rand vom Wilde stehen bleibt. Das ausgeschnittene Fleisch schneidet man nun zuerst in lange Stücke und dann in so fein als mögliche Stückchen; hierauf schneidet man ziemlich viel Zwiebel recht fein, dämpft sie in Butter hellgelb, thut 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, wenn dies hochgelb ist, gießt man Jus und ein wenig französischen Essig hinzu und läßt es klar kochen. Man thut noch ein Stückchen Zucker, Salz, Pfeffer, die Butter von 3 Sardellen, ein Glas Wein und zuletzt das geschnittene Fleisch darein. Nun legt man den Schlegel auf ein wenig Braisefond oder in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, macht von Kalbfleischfarce einen so hohen Rand, daß wenn das Ragout hinein kommt, der Schlegel oben wieder das Ansehen erhält, als wäre er ganz, man bestreut ihn hierauf mit geriebenem Parmesankäse und läßt ihn im Ofen oder in einer Tortenpfanne schön färben. Man gibt eine Mousserons-Sauce dazu.

Nro. 11. Reh-Würste.

Man bratet einen Rehschlegel wie gewöhnlich ab, schneidet, wenn er kalt ist, alles Fleisch herunter und hackt es fein. Dann reibt man 2—3 Wecken oder Milchbrode ab, kocht das Innere in 1 Schoppen Milch weich, thut ¼ Pfund frische Butter und 8 Eier dazu und rührt es so lange, bis sich die Masse von der Casserolle ablöst. Indessen dämpft man Trüffeln, Mousserons, viel Chalottenzwiebel, Thymian, Majoran und ein gutes Stück magern Schinken, alles fein gehackt in Butter;

rührt ½ Pfund Butter weiß, thut das Rehfleisch, die Panade (das Gekochte), das Gedämpfte und ½ Pfund geriebene Parmesankäße dazu, nebst Salz, feinem Gewürz und der Butter von 4 Sardellen, rührt alles gut durch, verdünnt es mit 3 Löffel voll weißer Coulis oder recht kräftiger Jus, welche noch besser ist. Diese Masse füllt man nun in feine Därme, bindet sie Fingers lang ab und blanchirt sie in kochendem Wasser. Hernach bratet man diese Würste auf dem Roste in mit Butter bestrichenen Papier-Kästchen. Da diese Würste sehr fein sind, so ist es besser, wenn man sie mit weißem Zwirn abbindet, der so kurz abgeschnitten seyn muß, daß man sie so zur Tafel geben kann.

Nro. 12. Rehziemer zu braten.

Man wässert den Rehrücken einige Stunden ein, schneidet alles Unsaubere davon ab, häutelt und spickt ihn in die Länge sauber und egal mit fein geschnittenem Speck. Hierauf befestigt man ihn an einem Spieße, legt selbigen ans Feuer, begießt ihn mit ausgelassenem Speck, geschmolzener Butter und saurem Rahm, welches alles wohl zusammen gerührt ist. Da dieser Braten besonders recht milde und saftig werden muß, so kann man ihn auch nicht oft genug begießen. Wenn er fertig ist, bestreut man ihn mit geriebener Semmel. — Wenn das Begießen recht fleißig und gut besorgt wird, so kann man ihn auch im Ofen so braten, daß er dem Spießbraten nichts nachgibt.

Nro. 13. Rehziemer zu braten, 2te Art.

Man spickt den Rehziemer mit Speck, bratet ihn dann im Butter schön gelb, nimmt alsdann den Braten aus der Casserolle und dämpft in der Butter Zwiebel, Zellerichwurzeln, gelbe Rüben, Citronenschalen und Lorbeerlaub recht weich, gießt etwas Weinessig und Citronensaft daran, thut ganz Gewürz dazu, legt den gebratenen Rehziemer darein und kocht ihn weich. Wenn er auf die Platte angerichtet ist, werden die Wurzeln mit der Sauce durchgetrieben und darüber gegossen.

Will man ein Ragout davon machen, so röstet man Mehl oder geriebenes Brod im Butter, löscht es mit

Wein, Fleischbrühe und obiger Sauce ab, schneidet das Rehfleisch in Stückchen und gießt die Sauce darüber.

Nro. 14. Schwarz Wildpret zum Aufbewahren einzukochen.

Von Kalbs- oder Schweins-Füßen kocht man eine Sulz, zu der man $^2/_3$ Wasser und $^1/_3$ Essig nimmt, das Wildpret, welches am besten von dem Bruststück ist, wird zugleich mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerlaub, Pfeffer, Salz und gelben Rüben darein gethan und so lange gekocht, bis die Beiner gut herauszunehmen sind, die Sulz kocht man länger; dann thut man das Fleisch in einen steinernen Hafen und gießt die Sulz durch ein Sieb darüber; zieht die Sulz nicht selbst Fett, so zerläßt man Schweineschmalz und gießt es darauf, daß keine Luft eindringt. So kann man es mehrere Monate aufheben, nur muß man nicht vergessen, den Guß, so oft man davon herausnimmt, zu erneuern.

Nro. 15. Schwarz Wildpret zum Aufbewahren einzukochen. 2te Art.

Man wählt dazu nicht zu fettes Fleisch oder schneidet das Fett ab, wässert es aus, kocht es mit halb Wasser und Weinessig, wie auch etwas Salz und, wenn es abgeschäumt ist, mit einem Zusatz von Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter nicht zu mürbe; hierauf legt man das Fleisch auf einen Durchschlag, gießt das Abgelaufene zu der ersten, durch ein Sieb geschlagenen Brühe und läßt diese ein wenig einkochen. Man kann auch Ochsenblut und Essig zusetzen und die Brühe damit dicklich machen, wenn man das Fleisch schwarz einkochen will. Nun vertheilt man das Fleisch in Töpfe und gießt die Brühe heiß darauf, daß das Fleisch damit bedeckt wird. Wenn die Töpfe nachher mit Rindschmalz zugegossen werden und Essig darüber gegeben wird, so hält sich das Fleisch den ganzen Winter hindurch.

Nro. 16. Schwarz Wildpret zu braten.

Zu diesem Braten nimmt man einen Schlegel oder Ziemer, legt ihn eine Nacht in Wasser, putzt ihn sauber ab, schneidet das Fett ein, bestreut den Braten mit zer-

gestoßenen Nelken und Salz auf beiden Seiten, legt ihn mit englischem Gewürz und Lorbeerblättern in Biereſſig, läßt ihn 8 Tage darin beitzen und bratet ihn hierauf mit frischem Eſſig am besten im Ofen. Wem das Fett des Wildprets nicht schmeckt, der kann es abschneiden, und den Braten mit grob geschnittenem Speck spicken. — Den Braten vom Frischling kann man mit Speck durchziehen, oder auch in Butter braten. Man bratet ihn so wohl am Spieß, als im Ofen.

Nro. 17. Schwarz Wildpret gewöhnlich zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, kocht man es in Wasser mit Salz weich, legt es dann in einen Topf, gießt etwas von der Fleischbrühe darauf, ohne Fett daran zu lassen, und würzt es mit Wein, Butter, Gewürznelken, Muskatblumen, Citronenscheiben und einigen Lorbeerblättern und läßt davon eine kurze Brühe kochen. Man kann auch etwas Mehl und geriebenes Brod in Butter rösten und daran thun.

Nro. 18. Schwarz Wildpret, panirt.

Man kocht den Schlegel, Ziemer oder auch ein Brustſtück von einem wilden Schwein mit Wasser, Wachholderbeeren, Eſſig, Salz, Zwiebel und allerlei Kräutern weich. Wenn dies geschehen ist, legt man das Stück in eine Bratpfanne, mengt geriebenes, schwarzes Brod mit gestoßenen Nelken, klein geschnittenen Citronenschalen, Mandeln und Zucker, zieht die Haut von dem Fleische, bestreicht dasselbe mit verrührtem Ei, bestreut es dick mit dem Vermengten, drückt es mit den Händen fest darauf, begießt es mit etwas Fett oder Butter, schiebt es in den Ofen und läßt es gar backen. Man gibt Obst-Compote, Obst-, Sardellen-, Citronen- und dergl. Saucen dazu.

Nro. 19. Schwarz-Wildpret-Ragout.

Das Stück Wildpret, welches man dazu nimmt, wird mit 1 Maaß Wein, 1 Maaß Wasser, 1 Schoppen Eſſig, ganzem Gewürz, Citronenrädchen und Lorbeerlaub weich gesotten; alsdann röstet man in einem Stück But-

ter oder Rindschmalz ein paar Kochlöffel voll Mehl und eben so viel geriebenes Brod schön braun, thut fein geschnittene Zwiebel, Peterling, Lorbeerlaub und Citronenschale dazu, dämpft es darin und löscht es mit der Brühe, worin das Wildpret gesotten worden ist, ab; schneidet Letzteres in Stückchen und gießt die Sauce, wenn sie gekocht hat, darüber.

Nro. 20. Gedämpfter Schwarz-Wildpret-Schlegel.

In einer Casserolle werden Zwiebel, gelbe Rüben, Zellerichwurzeln, Lorbeerlaub, Citronenrädchen, ganz Gewürz und Speckschwarten gethan; dann legt man den Schlegel darauf und läßt ihn dämpfen, bis die Wurzeln weich sind, gießt etwas Wein und Esdragonessig daran und läßt ihn weich kochen; wenn man ihn anrichtet, treibt man die Sauce durch und gießt sie darüber.

Nro. 21. Schwarz-Wildpret-Ziemer à la Daube.

Man bindet den Ziemer in eine Serviette, kocht ihn mit Wasser und Salz weich und läßt ihn erkalten. Hierauf reibt man eine Quantität feines Roggenbrod, nimmt ein Drittheil Zucker, abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimmt dazu, macht mit gesalzener Butter einen Taig davon, legt den Ziemer auf eine Schüssel, streicht den Taig einen Daumen dick darauf und schiebt ihn eine Stunde vor dem Anrichten in einen Backofen oder läßt ihn auch wohl am Spieße fertig werden. Man ißt dieses Gericht mit einer Kirschen- oder ähnlichen Sauce.

Nro. 22. Wilder Schweinsbraten mit einer Kruste.

Der Ziemer oder Schlegel muß gut gewaschen, und wenn er nicht fett seyn sollte, gespickt und wie das Rothwild behandelt werden. Man bratet ihn am Spieß oder in einer Pfanne, gleich viel, nur muß er gut gesalzen, und in die Pfanne ein wenig Wasser gegossen werden. Am Spieß wird er, wenn er gar ist, gut abgetrocknet, mit Eigelb bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut.

und ihm am Feuer eine gute Farbe gegeben. Ein solcher Braten wird nicht mehr begossen. In der Pfanne überstreut man ihn Messerrücken dick mit geriebenem schwarzem Brod vermischt, mit Zucker, Zimmt, Nelken und etwas am Zucker abgeriebene Citronenschale und läßt ihn sich im Ofen dann vollends schön färben.

Nro. 23. Wildes Schwein-Ferkel oder Frischling zu braten.

Wenn der Frischling gebreunt ist, beizt man ihn ein paar Tage in Essig ein. Soll er nun gebraten werden, so nimmt man ihn aus der Beize, reibt ihn mit Salz, Pfeffer und Nelken ein. Hierauf nimmt man ein Stückchen übrig gebliebenen Wildbraten oder von Reh- oder Schwarzwildpret, hackt es mit einem Zwiebel, einem Stückchen Speck, ½ Citrone und einer Hand voll Brodbrosamen klein, thut dies nebst 1 Eßlöffel voll Kapern in eine Schüssel, Pfeffer, Salz und Nelken dazu, rührt es mit einem Ei und ein paar Eßlöffel voll Essig an, füllt den Frischling damit, umbindet ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier, steckt ihn an den Spieß, stupft ihn hin und wieder mit einer Spicknadel und bratet ihn unter fleißigem Begießen hübsch langsam. Wenn er halb fertig ist, wird das Papier abgenommen und der Frischling vollends ausgebraten. Wenn er rösch werden soll, so überfährt man ihn fleißig mit einem Stückchen Speck. Man gibt ihn trocken auf die Platte und stellt eine Kapern-, Wildpret- oder sonst beliebige Sauce besonders dazu auf.

Nro. 24. Einen wilden Schweinskopf zu sieden.

Wenn ein wilder Schweinskopf gut gesotten werden und sich lange halten soll, so muß der Rüssel oder sogenannte Jud gut abgelöst seyn, so daß es einer Hand breit los ist, auch der untere Kiefer von dem Fleisch losgeschält und aus dem Gewerbe herausgezogen werden; man schneidet ihn unten an der Zunge, wo sie am dicksten ist, auf, bindet eine starke Schnur um den Kopf, daß man ihn herausziehen kann; wascht ihn sauber und setzt ihn nun mit Wein und Wasser zu, thut, wenn er

halb gesotten ist, 1 Maas Essig hinzu, salzt ihn recht wohl, gibt ein paar ganze Zwiebel, Ingwer, grob gestoßenen Pfeffer, Lorbeerlaub, einige Wachholderbeere, Zimmt und Nelken dazu und siedet ihn langsam, denn je langsamer er siedet, desto besser ist es. Auch ist es besser, wenn man ihn in einem Hafen, als in einem Kessel oder einer Kachel siedet. Wenn der Kopf weich ist, wird das Fett abgeschöpft und der Kopf so lange in dem Geschirr gelassen, bis er angerichtet wird; vor dem Anrichten kann man ihn mit frischem Wasser abstößen, daß er recht sauber ist und ihn hübsch zieren. Man vermengt Essig und Oel mit klein gehacktem Peterling, Kapern, Pfeffer und Salz und stellt es dazu auf, oder gibt eine kalte Häringssauce dazu.

Nro. 25. Schweinskopf, wilder, 2te Art.

Wenn der Kopf gebrannt ist, schneidet man ihn unten auf, doch nicht bis Vornen, wegen dem Rüssel, fährt dann mit dem Messer hart am Bein weg und löst es ab; nimmt zu dem Kopf einige Stücke schwarz Wildpret und eine Ochsenzunge, salzt es mit Salpeter-Salz, Majoran und Basilikum ein und läßt ihn so 8 bis 14 Tage stehen; wenn man will, kann man auch ein Stückchen gesalzenes Schweinefleisch darein thun. Man durchspickt beim Füllen das Fleisch recht gut, thut die Zunge in die Mitte und drückt es recht fest in den Kopf ein, daß keine Leere bleibt und daß er auf beiden Seiten gleich ist, pfeffert und salzt ihn dann gut, näht ihn zu und kocht ihn alsdann in 1—2 Bouteillen rothen Wein und Fleischbrühe; auch muß er mit Bindfaden umwunden werden, daß er nicht zerfahren kann. — Wenn man keinen wilden Schweinskopf bekommen kann, so kann man einen zahmen auf die gleiche Art bereiten.

Nro. 26. Wilde Schweins-Rollade.

Man nimmt hiezu die Dünninge und säubert sie gehörig; wenn sie gewaschen und auf einer Serviette abgetrocknet worden, rollt man sie mit gestoßenem Gewürz, Salz, Streifen von Speck, magerm Schinken und Ochsenzunge belegt, auf, wickelt sie fest in eine Serviette, umbindet sie mit Bindfaden und kocht sie mit Wurzeln,

Zwiebeln, Gewürzen, Salz und Wasser 3 Stunden lang. Wenn sie kalt ist, wird sie gepreßt und alsdann mit Aspic oder Sauçe Remoulade aufgeschnitten gegeben.

Nro. 27. Wilder Schweinsschlegel, glacirter mit Wachholdersauçe.

Der Schlegel muß, wenn er nicht stark mit Fett belegt seyn sollte, mit Schinken und Speck, wie zum **Boeuf à la Mode** durchgezogen und dann mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Essig, Salz und hinlänglichem Wasser zugesetzt werden, so daß die ganze Bouillon einkochen kann, ohne daß sie zu salzig wird. Man gießt, wenn der Schlegel weich ist, den Fond durch ein Haarsieb und glacirt ihn damit. Man nimmt braune Coulis, kocht sie mit Wachholderbeeren und ½ Bouteille Madera klar und thut den Saft von einer Citrone dazu. Wenn der Schlegel angerichtet ist, thut man die Sauçe in die Glaçé und durchgießt sie über denselben.

Nro. 28. Wilder Schweinsziemer im Ofen.

Man waschet den Ziemer und kocht ihn mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, ½ Schoppen Essig, Salz und Wasser gar, so daß er ziemlich kurz und kräftig einkocht. Wenn er in dem Sud kalt geworden ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, vermischt geriebenes Schwarzbrod, Zucker, Zimmt und Nelken mit einander, man kann auch ein wenig abgeriebene Citronenschale dazu nehmen, bestreut ihn damit recht dick, gestoßenen Zucker darauf und unter den Ziemer einen Löffel voll Bouillon, so stellt man ihn in Ofen, bis sich die Kruste schön gebräunt hat. Man gibt eine Hagebutten-Sauçe dazu.

Nro. 29. Wildbraten-Hachée.

Der Wildbraten muß, wenn vorher alles Braune abgeschnitten worden ist, so fein wie Mehl gehackt werden; dann schneidet man Champignons, Kräuter und Chalottenzwiebel fein, dämpft sie in Butter, gießt weiße Coulis darauf und läßt es verkochen. Alsdann zieht man es mit 3 Eigelb, der Butter von 2 Sardellen und etwas Wein ab und thut das gehackte Wildpret dazu. Man gibt hierzu verlorne Eier und Croutons.

Salate.

Um einen schmackhaften Salat zu bereiten, muß man gutes Provencer- oder Baumöl und einen starken Weinessig haben. Der gewöhnliche Salat wird, wenn er gelesen, gewaschen und im Salatbecken abgelaufen ist, mit wenigem Salz und Pfeffer bestreut, dann mit dem Oel begossen und gemischt, damit das Wasser sich verliert, und nachher der Essig zugegeben und sodann mit Löffel und Gabel noch ein wenig gemengt. Drei Theile Oel und zwei Theile Essig ist die beste Proportion. Geschnittene Erdbirnen werden vielen Salatarten beigefügt, da sie aber den reinen Salatgeschmack verderben, jetzt aber gleichsam Bedürfniß geworden sind, so ist es besser, dieselben immer besonders angemacht mit aufzustellen. Anstatt Pfeffer kann auch geriebene Muskatnuß genommen werden, was auf einigen Salaten, z. B. Kopfsalat, gut schmeckt. Man kann auch Schnittlauch, Zwiebel, Sauerampfer, Senf u. dergl. damit vermengen.

Nro. 1. Aepfel-Salat.

Man schneidet feine Scheiben von geschälten Borsdorferäpfeln, läßt sie ein wenig ankochen, legt sie in kaltes Wasser, damit sie sich plötzlich kühlen und richtet sie dann mit Zucker, Wein und Pomeranzenblüthen-Wasser an.

Nro. 2. Bohnen-Salat.

Zu diesem nimmt man die sogenannten Salatbohnen, hat man diese aber nicht, so kann man auch andere dünne Bohnen ohne Kerne nehmen, ihnen die Fäden abziehen und sie der Länge nach zart schneiden, dann werden sie in siedendem Salzwasser weich gekocht, hernach abgegossen, mit kaltem Wasser abgeslößt und, wenn sie gut abgelaufen sind, mit fein geschnittenen Zwiebeln, Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht.

Nro. 3. Champagner-Salat, warmer.

Der Champagnersalat wird wie gewöhnlich gelesen und in warmes Wasser gelegt; dann läßt man ihn ablaufen, zerläßt klein gewürfelt geschnittenen Speck, thut etwas Gänseschmalz dazu und dämpft, wenn es heiß ist, klein geschnittene Zwiebel darin, gießt, wenn diese weich sind, guten Weinessig daran, thut Salz und etwas Pfeffer dazu, gibt es über den Salat, mengt ihn damit untereinander und gibt ihn warm zu Tische.

Nro. 4. Citronen-Salat.

Man schält die gelben Schalen von schönen großen Citronen rein ab, schneidet die Letztern in feine Scheiben, säubert sie von den Kernen, legt sie auf einen Teller und bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker; die Schalen schneidet man länglich fein, wirft sie ein wenig in kochenden Zucker, nimmt sie alsdann heraus, läßt sie auf einem Papier abtrocknen und streut sie auf die Citronenscheiben. Diesen Salat gibt man zu gebratenem Geflügel.

Nro. 5. Endivien-Salat.

Wenn die Endivien gehörig geputzt sind, werden sie länglich fein geschnitten, einige Stunden in laues Wasser gelegt, damit dieselben das Bittere verlieren; alsdann werden sie ausgeschwungen, daß das Wasser, so viel als thunlich, wegkommt, mit Oel, Essig, Salz, ein wenig Pfeffer und Zucker unter einander gemischt und so zu Tische gegeben. Auf die gleiche Art macht man den Cichorien- und Brunnenkrese-Salat.

Nro. 6. Erdbirnen-Salat.

Die Erdbirnen werden im Wasser weich gekocht, warm geschält, sogleich in Scheiben geschnitten, mit Chalotten, Salz, Zwiebel und Pfeffer bestreut und, während die Erdbirnen noch warm sind, mit Essig und Baumöl vermengt. Man kann ihm auch beliebig Senf zusetzen.

Nro. 7. Gurken-Salat.

Man schält gute, frische Gurken, schneidet sie in feine Scheiben, mengt sie alsdann mit Salz und deckt

sie zu, damit sie nicht zu blaß werden, und läßt sie so eine Stunde stehen. Dann gießt man das Gurkenwasser ab oder drückt sie aus, streut Pfeffer und klein geschnittenen Schnittlauch darauf, gibt Oel und Essig dazu und vermengt es gut mit einander. Man kann auch gesottene, in Scheiben geschnittene Erdbirnen darunter thun.

Nro. 8. Härings-Salat.

Man schneidet den Häring, den einige lieber ungewässert als gewässert essen, in welch letzterem Falle er milder schmeckt, in Würfel; etwas kalten Braten und einige geschälte Borsdorferäpfel werden ebenso geschnitten, nebst gereinigten Rosinen und Kapern dazu gethan, mit Pfeffer, Oel und Essig gut vermengt und in die Salatschüssel gelegt. Will man ihn verzieren, so legt man das Gelbe von hart gekochten Eiern, rothe Rüben und Peterling, jedes einzeln, klein gehackt in Streifen oder bunten Zirkel auf dem Salat herum.

Nro. 9. Hopfen-Salat.

Man schneidet das untere Harte von dem Hopfen ab, wäscht ihn sauber, kocht ihn mit etwas Salz und Wasser weich, läßt ihn rein ablaufen und erkalten; dann macht man ihn mit etwas Pfeffer, Oel und Essig an. Wenn man es liebt, kann man auch etwas fein geschnittenen Zwiebel daran thun.

Nro. 10. Salat von Hühner à la Constantine.

Die abgebratenen Hühner werden, nachdem sie kalt geworden, in hübsche Stückchen geschnitten; dann dämpft man fein gehackten Schnittlauch, Esdragon und Peterling in Provenceröl, thut etwas französischen Senf, Essig, ein wenig Stand von Kalbsfüßen, welcher aber sehr kräftig seyn muß, und die Butter von 3 Sardellen dazu und kehrt darin die Hühner-Stückchen um. Von Kopfsalat nimmt man die Herzen, kehrt sie in Oel, Essig, Pfeffer und Salz um, thut dann in eine Casserolle oder porzelanene Schüssel zuerst eine Lage Salat, dann Hühner und so fort, bis das Geschirr voll ist. Will man den Salat recht bunt haben, so nimmt man das Gelbe von hartgesottenen Eiern in halben Monden und einige

Scheiben rothe Rüben dazu und stürzt es, wenn es kalt geworden ist, auf eine Platte; jedoch darf diese Speise, wegen des Salats nicht zu lange vor dem Anrichten zusammengesetzt werden.

Nro. 11. Salat von Hühnern auf italiänische Art.

Man nimmt die Herzen vom Kopfsalat, wascht sie und trocknet sie auf einer Serviette wohl ab. Dann schneidet man aus einem Huhn, welches abgebraten seyn muß, Filets, macht die Haut ab, zackt die Flügel-Filets Pyramidenartig aus und schneidet das übrige Fleisch in kleine Filets. Dann wascht man ¼ Pfund Sardellen, reinigt sie von allen Gräthen und mischt sie in einer Schüssel mit Estragon, Schnittlauch, französischem Essig und Provenceröl gut untereinander. Hierauf bestreicht man ein hiezu passendes Geschirr mit Oel, legt von den ausgezackten Hühnerfilets einen Stern oder Kranz darein, füllt ihn mit Sardellen aus, thut Kopfsalat darauf, daß, wenn der Salat gestürzt wird, die verzierte Seite oben ist. Man fährt nun mit den Hühnerfilets, Sardellen und dem Salate so fort, bis die Form voll ist. Wenn es beim Anrichten gestürzt worden, gießt man Oel, Essig und Pfeffer, welches zuvor mit einander vermengt worden, darüber, auch muß der Salat etwas gesalzen werden.

Nro. 12. Salat à la Jardinière.

Man nimmt Spargelspitzen, Artischokenboden, Blumenkohl, Rapunzelwurzeln, junge gelbe Rüben und Bohnen, putzt alles sauber und kocht jedes für sich mit Salz und Wasser ab; auch kocht man große, weiße Zwiebel in Bouillon weich. Dann richtet man diese Bestandtheile wie ein Damenbret an, die fein gehackte Zwiebel dazu, verrührt das Gelbe von einigen hartgesottenen Eiern mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz, gießt es darüber und bestreut das Ganze mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Peterling.

Nro. 13. Italiänischer Salat.

Es werden hiezu 16—20 gesottene, geschälte Erd-

birnen in dünne Rädchen, 4—6 geschälte Aepfel in kleine Würfel geschnitten; 4—6 hart gesottene Eier, das Gelbe und das Weiße einzeln, einige eingemachte Gurken, ein Häring, einige Sardellen, beides wohl ausgegräthet, ein paar Stückchen Lamms- oder Kalbsbraten, 2 Priken und etwas rothe Rüben werden in ganz kleine Stückchen geschnitten, auch Peterling, Citronenschale und etwas Zwiebel fein gehackt; dann alles nebst einer Hand voll Kapern zusammen gethan und mit Senf, Citronensaft, Provenceröl, Pfeffer und Essig vermengt und in eine Schüssel gethan, die man vorher mit Knoblauch ausgerieben hat. Man gibt ihm mit einem Löffel eine beliebige Form, auch kann er mit fein gehackten rothen Rüben, dem Weißen und Gelben von hart gesottenen Eiern geziert werden. Ist der Häring ein Milchling, so wird die Milch mit dem Provenceröl verrührt und mit dem Uebrigen vermengt.

Nro. 14. Kopf-Salat.

Von dem Kopfsalat werden die grünen Blätter abgebrochen und nur die schönen gelben mit den Herzen genommen, recht rein gewaschen und in ein Salatbecken gethan, damit das Wasser davon ablauft; um ihn ganz schön und rein zu erhalten, kann man ihn in ein weißes Tuch thun, die vier Enden zusammen nehmen und abschwenken. Dann thut man ihn in eine Schüssel, mischt klein geschnittenen Zwiebel darunter, streut ein wenig Pfeffer und Salz darauf und macht ihn mit Oel und Essig an. Wenn man ihn mit Esdragon und Zucker überstreut, gewinnt er sehr an Geschmack. Auch kann man Eier hart sieden, sie schälen, in Viertel schneiden und den Salat damit belegen. Die übrigen Salatarten, wie Lattig u. s. w., werden auf ähnliche Art angemacht.

Nro. 15. Gebrühter Kopfsalat.

Der Salat muß gut verlesen, gewaschen und in einer Serviette ausgeschwenkt werden. Dann schneidet man Speck in feine Würfel, und läßt ihn langsam, daß er nicht gelb wird, ausbraten; wenn man die Speckbröckelchen nicht darin behalten will, so läßt man es durchlaufen, kocht es mit dem benöthigten Essig auf, verrührt

einige Eiergelb mit ein wenig Essig, zieht es damit ab, gießt es, jedoch nicht zu heiß und nicht eher, als er gegessen werden soll, über den Salat, weil dieser sonst zu sehr zusammenfällt.

Nro. 16. Kräutersalat.

Man nimmt Körbel, Kresse, Lattig, Rapunzeln, Melisse, Sauerampfer, Raute, Löffelkraut, Poragen und dgl. gesunde Kräuter, wascht sie, schneidet sie entzwei und macht sie mit Oel, Essig und Salz zum Salat an. — Im Winter nimmt man Zellerichwurzeln, roth Kraut, Endivien, Brunnenkresse, Gartenkresse, Löffelkraut, Esdragon, junge Auswüchse von rothen und andern Rüben. Man zerschneidet alles fein, wascht es, legt es zierlich auf eine Assiette, garnirt es mit rothen Rüben und hartgesottenen Eiern, nachdem man es mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz vermengt hat.

Nro. 17. Krautsalat, kalter.

Man schneidet oder hobelt ein gutes, festes, weißes oder rothes Krauthäuptchen recht fein ein, bestreut das Gehobelte mit Pfeffer und Salz, gibt Oel und Essig daran und vermengt es gut mit einander.

Nro. 18. Krautsalat, warmer, mit Aepfeln.

Man nimmt hiezu am liebsten rothes Kraut, blattet es ab, schneidet oder hobelt es recht fein und salzt es ein. Nun zerläßt man in Würfel geschnittenen Speck oder Gänseschmalz in einer Kachel, thut das geschnittene Kraut darein und läßt es ½ Stündchen dämpfen. Alsdann wird recht scharfer Essig heiß gemacht, an das Kraut gegossen, das man durch öfteres Umschwenken vor dem Anbrennen bewahren muß; auch thut man ein Glas Wein und geschälte, klein geschnittene Aepfel mit etwas Zucker dazu und läßt es mitdämpfen. Man gibt ihn zu Haasen, Gänsebraten u. dgl. warm zu Tische.

Mit Erdbirnen wird er auf die gleiche Art gemacht, nur werden anstatt Aepfel und Zucker in Rädchen geschnittene Erdbirnen und Kümmel mit dem gedämpften Kraut vermengt. Man gibt ihn zu Leberwürsten u. dgl.

Nro. 19. Ochsenmaulsalat.

Das Ochsenmaul wird nebst Ochsenfüßen im Salzwasser gesotten, bis die Beiner herausfallen; dann wird es ganz ausgebeint, und, wenn es kalt ist, recht fein geschnitten, in Essig eingebeitzt, fest zugebunden und in Keller gestellt, wo man es lange aufbeben kann. Will man davon gebrauchen, so thut man Pfeffer, Salz, klein geschnittenen Zwiebel, ein bischen Senf, Oel und Essig hinzu und vermengt es mit einander.

Nro. 20. Portulacksalat.

Man nimmt die Blüthenknospen von Portulack, wenn sie sich noch nicht geöffnet haben, wascht sie und kocht sie mit Wasser und etwas Salz ab. Nun kocht man auch einige Zellerichwurzeln ab, schneidet sie in Scheiben, mengt jedes für sich mit Essig und Oel, legt die Zellerichscheiben in die Assiette und richtet die Portulackknospen darüber an. — Auch von den Blättern läßt sich Salat machen, doch müssen sie erst wie Gurken ausgepreßt werden, dann richtet man sie mit Oel, Essig und Pfeffer an.

Nro. 21. Rapunzel-Salat.

Man wascht die Rapunzeln, bestreut sie mit Salz, gießt Oel und Essig darauf, mengt sie unter einander und gibt sie als Salat.

Nro. 22. Rettig-Salat.

Man schält den Rettig, schneidet ihn in dünne Scheiben, streut Salz darauf und läßt ihn zugedeckt eine kurze Zeit damit stehen. Dann gießt man das Salzwasser ab, und bereitet aus ihm mit Schnittlauch, Pfeffer, Oel und Essig einen Salat. Man kann auch Gurken damit vermengen.

Nro. 23. Sardellensalat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, ausgegräthet und eine Stunde in Wein gelegt; dann legt man in die Mitte einer Schüssel einen umgekehrten Teller, stellt eine zierlich ausgeschnittene Citrone darauf, besteckt sie mit Blumen, umschlingt die Citrone mit einigen

Sardellen, legt die übrigen, mit den Schwänzen gegen den Rand der Schüssel zugekehrt, in der Runde herum; der Schüsselrand wird mit Pomeranzen und Citronenscheiben belegt. Hierauf vermischt man Oel, Essig und Pfeffer mit einander, gießt es über die Sardellen, drückt Citronensaft daran und gibt ihn so auf den Tisch.

Nro. 24. Schnecken-Salat.

Wenn die Schnecken gekocht und sauber gereinigt sind, legt man sie auf einen Teller, schneidet Chalotten- und andere Zwiebel recht fein, macht damit einen Kranz um die Schnecken, außen her am Rande einen Kranz von Brunnenkresse, Endivien und geschnittenen rothen Rüben, legt gewässerte, ausgegräthete Sardellen dazwischen, vermischt Oel, Essig, Pfeffer und Salz gut mit einander, und gießt es über die Schnecken und gezogenen Kränze.

Nro. 25. Spargeln-Salat.

Die Spargeln werden wie gewöhnlich geputzt, in Salzwasser gekocht und, nachdem das Wasser abgegossen ist, auf der Platte so ausgebreitet, daß die Spitzen (Köpfe) in der Mitte derselben liegen. Wenn sie kalt sind, nimmt man rein gewaschenen Kopfsalat, thut etwas Salz, Pfeffer, Essig und Oel daran, mengt ihn, und schüttet ihn etwa ¼ Stunde vorher, ehe man ihn essen will, über die Spargeln.

Nro. 26. Wurzeln-Salat.

Man reinigt gelbe Rüben, Zellerich- und Peterlingwurzeln, kocht sie mit Salz und Wasser ziemlich gar; auch Karrtoffeln und eine Staude Blumenkohl; man richtet sie so zu, daß sie alle von ziemlich gleicher Dicke sind, schneidet sie in Scheiben und marinirt sie mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz. Dann wascht und reinigt man Sardellen oder nimmt Häringe, denen man die Haut abzieht und jede Seite in halbe Fingers lange Stückchen schneidet, und dann in Essig und Oel legt. Hat man eine kleine Casserolle oder Timbale, so bestreicht man sie mit ein wenig Oel, legt zuerst den Blumenkohl, so daß die Blume auf den Boden kommt, legt diese mit den

Wurzeln Scheibe an Scheibe voll, dann eine Schicht Häringe oder Sardellen, so daß die Glanzseite an die Casserolle zu liegen kommt, und fährt so fort, bis sie voll und der Vorrath all ist. Es muß alles so fest liegen, daß der Salat beim Umstürzen nicht aus einander fällt. Wenn er gestürzt worden ist, gießt man Oel, Essig und Pfeffer, mit einander vermischt, darüber.

Nro. 27. Vermischter Salat.

Hiezu nimmt man Hoffalat und gekrausten Endivien, legt auf eine Schüssel einen umgestürzten Teller, dann zuerst den grünen Hoffalat, steckt in die Mitte eine abgekochte schöne Blume von Blumenkohl; alsdann legt man einen Kranz fein geschnittener Borsdorfer Aepfel, dann einen Kranz von Kapern, hernach einen Kranz Endivien, darnach fein geschnittene Sardellen oder Häringe und zuletzt einen Rand von in Scheiben geschnittenen Erdbirnen; mischt jedes Einzelne (die Häringe oder Sardellen ausgenommen) zuvor mit Oel, Essig und Salz wohl an, gießt nachher die übrig gebliebene Sauce darüber und gibt ihn zu Tisch.

Nro. 28. Zellerich-Salat.

Man schält den Zellerich, schneidet ihn in Scheiben, kocht ihn im Wasser ab, und läßt ihn, wenn er weich ist, auf einer Schüssel erkalten. Dann wird er mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig angemacht und allein angerichtet, oder abgekochte, in Scheibchen geschnittene Erdbirnen darunter gemengt.

Nro. 29. Zwiebel-Salat.

Man bratet Zwiebeln in heißer Asche, putzt sie ab, zerschneidet sie in Scheiben, legt sie in eine Schüssel, gießt so viel Wein oder Weinessig darauf, daß sie bedeckt werden, gießt noch etwas Baumöl, Salz, etwas Zucker und Rosinen dazu und läßt es eine Weile kochen. Diesen Salat richtet man warm an.

Sulzen.

Nro. 1. Blanc manger.

Man reibt ½ Pfund geschälte Mandeln mit etwas süßem Rahm recht fein. Stoßt 3 Loth Hausenblase, gießt ½ Maas Wasser darüber und läßt es bis auf 1 Gläschen voll einkochen, gießt 1 Maas süßen Rahm dazu und rührt es an die Mandeln, versüßt es mit Zucker und läßt es kochend heiß werden, dann durch eine Serviette in die gehörigen Schalen laufen und an einem kühlen Ort gestehen.

Nro. 2. Blanc manger mit Aprikosen-Marmelade.

Man nimmt 2 Ringe Hausenblasen, verklopft sie, löst sie in 1 Schoppen Wasser auf, thut die Schale von 1 Citrone und ein wenig Zimmt darein, und läßt es kurz kochen. Dann werden ½ Pfund Mandeln geschält, mit etwas süßem Rahm gestoßen und mit ½ Maas süßem Rahm glatt gerührt, gestoßener Zucker nach Belieben und zuletzt die gekochte Hausenblase, aber ganz warm, darein gethan; gießt es dreimal durch eine aufgespannte Serviette, rührt die Aprikosen-Marmelade darunter, füllt es in Gläser oder Tassen, läßt es an einem kühlen Ort gestehen und gibt es kalt zu Tische.

Nro. 3. Blanc manger von Kalbsfüßen.

4 Kalbsfüße und ¼ Pfund in ein Tüchlein gebundenes Hirschhorn werden mit 2 Maas Wasser zugesetzt und so lange gekocht, bis die Füße ganz weich und ungefähr noch 3 Schoppen Sulz übrig sind; die Sulz seiht man durch und läßt sie stehen. Indeß stoßt man 3 Loth geschälte Mandeln mit etwas von 1 Schoppen Milch klein, nimmt sie in eine messingene Pfanne, rührt sie mit der übrigen Milch glatt an, schöpft die Sulz rein ab, rührt sie langsam an die Mandeln, läßt sie auf Kohlen unter beständigem Rühren anziehen, aber ja nicht kochen, und thut so viel Zucker hinein, bis es süß genug

ist. Der Geschmack kann der Sulz von Pomeranzen, ganzem Zimmt oder abgeriebenen Citronen gegeben werden, daher man das, was am Beliebtesten ist, dazu thut; preßt sie dann durch ein Tuch, füllt sie auf tiefe Teller oder untere Tassen und läßt sie gestehen.

Wen man Lust hat und der Sulz ein schöneres Ansehen zu geben wünscht, kann man dieselbe auch gestreift machen; man theilt nämlich die Sulz in 3 Theile, macht nur 2 Theile mit Mandeln weiß und von diesen wieder einen Theil mit Irbselens-Saft roth, den dritten mit Chocolade; alsdann füllt man einen Streifen von der weißen Farbe ein, läßt ihn gestehen, dann gießt man von der rothen Farbe darauf; wenn dies gestanden ist, wieder weiß; dann die dritte Farbe (Chocolade) und macht so fort, bis es all ist. Wenn es gestanden ist und nicht gut heraus will, darf man es nur ein wenig in heißes Wasser halten.

Nro. 4. Citronen Sulz.

Man löst 1 Loth Hausenblase, welche zuvor gut geklopft worden ist, im Wasser auf, gießt ein Trinkglas Wasser darauf, reibt von 4 Citronen das Gelbe am Zucker ab, nimmt es in eine messingene Pfanne, ½ Maas Wasser nebst der Hausenblase, ¼ Pfund Zucker und dem Saft von den Citronen, stellt sie auf Kohlen und rührt alles mit einem silbernen Löffel um, es darf aber nicht sieden; seiht es durch ein Tuch in eine Schüssel, füllt es dann in Tassen und läßt es gestehen.

Nro. 5. Gesulzte Forellen.

Die Forellen werden wie gewöhnlich ausgenommen, gebläuet und gesotten, dann bei Seite gestellt. Hierauf siedet man 12 Kalbsfüße in Salzwasser, thut, wenn sie verschaumt sind, Essig, Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter, Citronenschale, Basilikum, Thymian, Pfeffer und Nelken darein, und läßt es kochen, bis die Füße recht weich sind, läßt es sodann durchlaufen, schöpft das Fett ab und stellt es wohl verwahrt in Keller. Wenn die Sulz gestanden ist, wird sie mit einem Eßlöffel in eine Casserolle gethan, damit, wenn es Satz hat, dieser zurückbleibt, dann wird sie wieder aufs Feuer gestellt, von 4

Eierweiß ein Schnee geschlagen, dieser nebst den zerdrückten Eierschalen darein gerührt, und zusammengekocht, bis es sich geklärt hat; dann gießt man es wie gewöhnlich durch eine ausgespannte Serviette, gießt die Hälfte davon in die Form, legt, wenn sie gestanden ist, die Forellen verkehrt darauf, und zwischen die Forellen, Citronenrädchen, Kapern, Krebsschwänze, Peterling u. dgl., gießt dann die übrige Sulz darüber, und ziert dieselben mit Citronenschalen, Lorbeerblättern und Pistazien.

Nro. 6. Gesulzter Kapaun.

Wenn der Kapaun gebrüht, geputzt und ausgenommen ist, schneidet man die Füße und den Hals ab, schlägt das Brustbein ein und zweckt ihn gut auf; setzt ihn mit Salz, 2 Maas Wasser, 1 Maas Wein, ½ Maas Essig, Lorbeerlaub, Citronenrädchen, einigen ins Kreuz geschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Peterling und Zellerich-Wurzeln zu und läßt ihn gemächlich sieden, bis er weich ist. Dann thut man ihn heraus, legt ihn in eine Schüssel und deckt ihn zu, daß er weiß bleibt. Dann nimmt man 6 verhauene Kalbsfüße, thut diese nebst ¼ Pfund in ein leinenes Tüchlein gebundenes Hirschhorn, in ein beliebiges Geschirr, gießt die Kapaunbrühe dazu, läßt es kochen, schäumt es ab, thut dann Pfeffer, Nelken und Citronenrädchen dazu, und läßt es kochen, bis die Füße weich sind; alsdann thut man sie heraus und probirt die Sulz, ob sie stark genug gesotten hat, dann preßt man es durch, schöpft das Fett davon ab, schlägt 8 Eierweiß zu Schnee, zerdrückt die Eierschalen, thut die Sulz in eine Pfanne und, wenn sie wieder kocht, rührt man den Schnee und die Schalen langsam hinein, und gießt die Sulz wie gewöhnlich so oft durch eine Serviette, bis sie schön hell ist. Dann gießt man von der Sulz ein paar Finger dick in die Form, worin der Kapaun gesulzt werden soll, welche länglich seyn muß; wenn es gestanden ist, belegt man es mit Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Rosmarin, ganzer Muskatblüthe, Mandeln und Pistazien, legt den Kapaun auf die Brust darauf, gießt die übrige Sulz vollends darüber und läßt es über Nacht im Keller stehen. Wenn sie fest gestanden ist und

angerichtet werden soll, wird die Form in siedendes Wasser getaucht und umgestürzt.

Man kann auch die gesottenen Kalbsfüße von den Beinern thun, sie hübsch in Stückchen schneiden und um den Kapaunen herum legen.

Eben so verfährt man bei Sulzen der wilden Enten und des Wildprets.

Nro. 7. Gesulzter Karpfe.

Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, gewaschen, auf eine Platte gelegt und mit einem Schoppen Essig übergossen. Nun läßt man ihn stehen, nimmt zur Sulz, nach der Größe des Karpfen, 4 — 6 verhauene Kalbsfüße, setzt sie mit Wein, Wasser und Essig, zu gleichen Theilen, zu, thut Salz, grob gestoßenes Gewürz, etliche Lorbeerblätter, ½ Citrone und ein paar ganze Zwiebel dazu und kocht dies so lange, bis die Füße weich sind. Alsdann gießt man die Sulz durch ein Sieb, schöpft das Fett rein ab, thut die Sulz in eine messingene Pfanne und den abgeläuten Fisch nebst dem Essig dazu und läßt ihn kochen. Wenn der Fisch fertig ist, legt man die Stücke auf eine Platte, daß sie erkalten, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, rührt ihn an die Sulz, gießt solche, wenn sie sich geklärt hat, langsam, wie gewöhnlich, durch eine aufgespannte Serviette, füllt dann den Boden des Geschirrs, worein der Fisch kommt, wie gewöhnlich mit Sulz, gibt, wenn sie gestanden ist, den Fisch und die übrige Sulz darauf und garnirt sie, wenn sie völlig gestanden ist, mit Citronenschalen und Lorbeerlaub.

Nro. 8. Gesulzte Ochsenzunge mit Krebsen.

Eine geräucherte Ochsenzunge wird weich gesotten und geschält. Dann werden 6 verhauene Kalbsfüße, 2 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Hirschhorn, welches in ein Tüchlein gebunden wird, mit 3 Schoppen Essig, ½ Maas Wein und 1 Maas Wasser weich gekocht; auch thut man Kräuter aller Art oder grob gestoßenes Gewürz, ein paar Zwiebel, Lorbeerlaub, eine halbe in Rädchen geschnittene Citrone und Salz dazu. Wenn die Füße weich sind, preßt man das Tuch mit dem Hirschhorn

fest aus, gießt die Sulz durch ein Sieb in eine Casserolle und schöpft das Fett rein davon ab. Wenn es der Sulz beim Versuchen nicht mehr an Säure oder Salz fehlt, so wird sie nur so lange auf Kohlen erhalten, bis das Weiße von 6 Eiern zu einem Schnee geschlagen ist; sollte aber der Sulz noch etwas fehlen, so muß sie mit dem Zusatz noch einmal aufgekocht werden. Nun wird der Schnee daran gerührt, eine Serviette wie gewöhnlich aufgespannt und die Sulz so lange darauf gegossen, bis sie hell abläuft; dann gießt man davon 2 Finger hoch in die Form und legt, wenn es gestanden ist, die in Rädchen oder längliche Stückchen geschnittene Zunge, von 25 Krebsen die ausgebrochenen Schwänze und von 4 hartgesottenen Eiern das Gelbe, nebst ausgeschnittenem Lorbeerlaub recht zierlich herum, gießt dann wieder von der Sulz darüber; wenn sie gestanden ist, wieder Zunge u. s. w., dann wieder Sulz und fährt so fort, bis die Form voll ist. Sobald die Sulz fest gestanden ist, wird die Form einen Augenblick ins heiße Wasser getaucht, schnell auf eine Platte gestürzt und dann mit Laubwerk oder Blumen garnirt.

Nro. 9. Preßkopf.

Man nimmt hiezu 1 Schweinskopf, 1 Stück Rindskopf, 6 Schweinsohren, 4 Bratwürste, eine dürre Zunge; das Fleisch und die Ohren läßt man kochen, bis sie weich sind, über die Bratwürste läßt man nur einen Wall geben. Die Zunge siedet man, bis die Haut herunter geht; das Fleisch und die Zungen werden gewürfelt, die Ohren länglich und die Würste zu runden Scheibchen geschnitten. Das geschnittene Fleisch und die Ohren nimmt man in eine Casserolle, gießt 2 Theile Essig und 3 Theile Wein darüber, thut grob gestoßenen Pfeffer, Muskatblüthe, Nelken und von 2 Citronen die klein geschnittene Schalen dazu, läßt es bei schwachem Feuer kochen und rührt es zuweilen um. Die Würste und Zungen thut man erst zuletzt darein. Dann nimmt man ziemlich große Schwarten, welche man auch mit dem Fleisch im Salzwasser gekocht hat; von der Brühe, worin das Fleisch gesotten wurde, nimmt man alles klare zum geschnittenen Fleisch in die Casserolle und

läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Alsdann gießt man es in Blechformen und beschwert es ein paar Tage. Man muß das Fett rein abschöpfen.

Nro. 10. Preßkopf. 2te Art.

Man nimmt die Ohren, Zunge, Gaumen, Rüssel und Füße vom Schwein, nebst einem guten Stück Schwarte, kocht dieß alles mit 1 Theil Wein und 2 Theilen Wasser nebst Pfeffer, Salz, Wurzeln, Zwiebeln u. dergl. weich, die Schwarte muß man früher heraus thun, als das Uebrige; wenn alles recht weich ist, beint man es gut aus, thut eine Serviette in eine Casserolle, legt die Schwarte darauf, dann von dem Geschnittenen, bestreut es mit Peffer und Salz, besprengt es mit Essig und mit der Brühe, worin es gekocht wurde, und fährt so fort, bis alles Fleisch auf ist, schlägt dann die Schwarte oben darüber her und bindet die Serviette zu, beschwert sie und läßt sie so einen Tag stehen. Die Sulz macht man von der Brühe, in der es gekocht wurde; man verklopft 4—5 Eierweiß, thut sie dazu, setzt es aufs Feuer, läßt es unter beständigem Rühren kochen, dann gießt man es durch eine aufgespannte Serviette, und wenn es hell durchläuft, in eine beliebige Form.

Wenn man eine Sulz gemacht und die Kalbsfüße nicht dazu angewendet hat, so nimmt man das Fleisch von ihnen, schneidet es klein wie Nudeln, thut es in eine Kachel, gießt ½ Maas Wein und ½ Schoppen Essig dazu und kocht es eine Zeit lang mit einander; dann gießt man es in ein beliebiges Geschirr, stellt es in den Keller, und wenn es gestanden ist, kann es anstatt Preßkopf gegeben werden.

Nro. 11. Preßkopf, ordinärer.

1 Ochsenmaul, 1 Ochsenfuß und 2 Pfund Schweinefleisch werden weich gesotten, wenn die Beiner herausgeben, zieht man sie aus, schöpft das Fett rein ab und salzt es; dann läßt man das Ganze vollends recht weich kochen. Hernach nimmt man das Fleisch auf ein Brett, schneidet es in kleine viereckigte Würfelchen, setzt solche nochmals mit 1 Schoppen Essig, 1 Glas Wein, dem Saft und der klein geschnittenen Schale von 1

Citrone, etwas Pfeffer und der reinen Braise, worin es gesotten hat, über das Feuer, läßt es noch eine Zeitlang mit einander kochen, und füllt es alsdann in beliebiges Geschirr.

Nro. 12. Rahmsulz.

Von 9 Eierweiß schlägt man einen Schnee, thut 6 Loth fein gesiebten Zucker, 1 Schoppen süßen Rahm und 1 Schoppen Milch in eine Casserolle und läßt es sieden. Dann wird erst der Schnee darein gethan und auf dem Feuer noch so lange gerührt, bis es dick wird, gießt es in einen Topf und spriegelt es so lange, bis es recht schaumig ist; füllt es hierauf in Cremebecher oder Porzellanschalen, siebt feinen Zucker darauf und stellt es an einen kühlen Ort. Man kann auch etwas Vanille oder Citronenschale mitsieden.

Nro. 13. Rahm-Sulz mit Mandeln.

½ Pfund Mandeln werden geschält und mit Rosenwasser zart gestoßen, dann mit 1 Schoppen süßem Rahm und 1 Schoppen süßer Milch glatt gerührt; dann werden 10 Eierweiß in einer messingenen Pfanne wohl zu Schnee geschlagen, die angerührten Mandeln daran gegossen, etwas Zucker und Rosenwasser darein gethan, auf kein zu starkes Kohlenfeuer gesetzt und unter beständigem Rühren, daß es nicht gerinnt oder anbrennt, langsam gekocht, bis es gehörig dick ist; dann in ein beliebiges Gefäß von Porzellan oder Glas gethan, in den Keller gestellt, und ehe man sie zu Tische gibt, Zucker darauf gestreut. Man kann auch anstatt der Mandeln einen starken Löffel voll Stärkmehl nehmen.

Nro. 14. Rothe Sulz.

Man thut 6 Loth Zucker, 4 Eßlöffel voll Essig, 6 Pfefferkörner, 2 Loth Zimmt, die klein geschnittene Schale und den Saft von 3 Citronen in einen Hafen, gießt 1½ Schoppen Wein dazu, rührt es ½ Stunde mit einander, bindet es dann zu und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag spannt man eine Serviette wie gewöhnlich auf, legt Fließpapier darauf, auf dieses ein wollenes Tüchlein, gießt das Verrührte darüber

und läßt es durchlaufen. Indessen werden 2 Loth geklopfte, geschnittene Hausenblasen in einem Glas Wasser gekocht, durchgepreßt und dann mit 4 Tropfen Zimmtöl und für 2 Kreuzer in ein wenig Zuckerwasser gekochten spanischen Flor an das Durchgelaufene gethan, läßt die Sulz noch ein wenig auf Kohlen kochen und füllt sie dann in Schalen.

Nro. 15. Schwarz Wildpret-Sulz.

Zum Sulzen eignen sich die Rippen oder ein Stückchen der Brust am besten. Das Fleisch wird in Stückchen geschnitten, mit halb Wasser und halb Essig, Lorbeerlaub und einigen Citronenrädchen zugesetzt und weich gekocht. Dann legt man es auf eine Platte und thut die stärksten Beiner heraus. Zur Sulz setzt man 4—6 verhauene Kalbsfüße mit gleichen Theilen Essig, Wein und Wasser zu, gießt die Brühe, worin das Wildpret gekocht wurde, auch daran, thut etwas ganzes Gewürz oder Kräuter, einige Citronenschalen und ein paar ganze Zwiebel dazu. Wenn die Füße weich sind, gießt man die Sulz durch einen Seiher in eine Casserolle, schöpft das Fett davon ab, erhält die Sulz auf Kohlen heiß, schlägt 6 Eierweiß zu Schnee und rührt ihn, nebst den zerdrückten Eierschalen in die Sulz; wenn sie sich geklärt hat, gießt man sie durch eine aufgespannte Serviette; wenn sie rein abläuft, so gießt man 2 Finger hoch auf die Platte oder in die Form, worin die Sulz gemacht werden soll; wenn dies gestanden ist, so legt man das Wildpret darauf, ist es auf einer Platte, so muß die Schwarte in die Höhe sehen, ist es in einer Form, so kommt die Schwarte unten hin zu liegen, damit sie beim Umstürzen über sich sieht. Sobald die Sulz abgekühlt ist, gießt man sie über das Wildpret. Ist sie gestanden, so wird sie mit ausgeschnittenen Citronenrädchen, Lorbeerblättern und Pistazien garnirt. Die Sulz muß beim Aufgießen immer noch so warm seyn, daß sie lauft.

Nro. 16. Schweinskopf à la Daube.

Man reinigt den Schweinskopf recht gut, sengt ihn noch nach, wascht ihn in Wasser aus und löst alle Knochen aus ihm heraus, ohne ihn durchzuhauen. Nun bestreut

man ihn zuerst mit Nelken, Pfeffer und Salz, belegt ihn mit abgekochter, in Streifen geschnittener Ochsenzunge, Speck, hartgesottenen Eiern und Pfeffergurken, rollt es so auf, wickelt es fest in eine Serviette, umbindet es mit Bindfaden und läßt es in einer starken Marinade, von Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren, Essig, Salz und Wasser 3 Stunden lang kochen. In dieser Marinade läßt man ihn kalt werden und preßt ihn hernach. Man schneidet ihn kalt auf, gibt Sauçe Remoulade dazu oder eine Sauçe von Oel, Senf, Zucker, Citronensaft, oder französischem Essig mit gehacktem Peterling und hartgesottenen Eiern, mit einem Schneebesen geschlagen, daß es eine dicke Sauçe wird; oder auch mit einer leichten Sauçe von Essig, Peterling, Pfeffer und gehackten Eiern.

Nro. 17. Schweinskopf zuzubereiten.

Man kocht den in 2 Theile geschnittenen Kopf mit ein paar Ohren und Zungen in Wasser weich, nimmt ihn behutsam, ohne die Schwarte zu beschädigen, aus der Casserolle und löst die Knochen sauber heraus. Dann feuchtet man eine Serviette in der Brühe, worin der Kopf gekocht worden ist, an, legt die eine Hälfte des Kopfs mit der Schwartenseite auf die Serviette, streut gestoßenen Pfeffer, Salz, Nelken, gehackte Pistazien, legt die in Streifen geschnittene Ohren und Zungen darauf und streut von dem Gewürz noch etwas darüber. Nun legt man die andere, eben so bereitete Hälfte des Kopfes darauf, so daß die Schwarte abermals auswendig kommt, gießt noch einen Löffel voll Brühe darauf, und bindet die Serviette mit einem Bindfaden dicht über dem Kopfe zu. Alles muß schnell geschehen, damit der Kopf noch warm in die Serviette kommt; man preßt ihn nun zwischen 2 Brettern mit einem angemessenen Gewicht und legt ihn in eine so starke Salzlacke, daß sie ein Ei trägt. Wenn man Gebrauch von ihm machen will, schneidet man Scheiben davon und gibt sie mit Essig und Oel, auch wohl mit Senf.

Nro. 18. Gesalzene Sulz.

Es werden 2 Ochsenmäuler, 2 Ochsen- und 12 Kalbsfüße in einem Topf mit Wasser zugesetzt; Peterling, Lauch, Zellerichwurzel, gelbe Rüben, Citronenrädchen, Zwiebel, Lorbeerlaub, ganzes Gewürz, als: Pfeffer, Modegewürz, Nelken ꝛc., dies alles nebst Salz wird gleich dazu gethan und dann läßt man es 2 Stunden lang fortkochen. Die Füße müssen aber recht verhauen werden, sonst sulzen sie nicht gut. Wenn es 2 Stunden gekocht hat, wird 1 Maas rother Wein und 1 Maas Essig daran gegossen; dann muß es aber noch so lange kochen, bis das Fleisch von den Beinern abfällt. Alsdann wird alles durch ein Haarsieb in einen reinen Topf durchgelassen und an einen kühlen Ort gestellt, im Winter muß man aber Achtung geben, daß es nicht gefriert, sonst sulzt es nicht. Das von den Beinern abgelöste Fleisch wird zu Preßkopf oder Ochsenmaulsalat verbraucht. Wenn nun der Rand von der Sulz fest gestanden ist, wird das Fett rein abgeschöpft, die Sulz in eine Casserolle gethan, den Satz läßt man aber zurück, und läßt es wieder kochen. Dann wird von 8 Eierweiß ein Schnee geschlagen und nebst den zerdrückten Eierschalen leicht in die Sulz gerührt, man muß ¼ Stunde darin rühren, aber nur recht langsam; stellt es sodann vom Feuer und thut einen passenden Deckel mit Kohlen darauf. Dann wird ein Stuhl umgedreht, an die Füße eine Serviette gebunden, darunter eine Schüssel gestellt, von der Sulz nach und nach in die Serviette gegossen, bis alle in die Schüssel kommt, dann wieder aufgegossen und so 6—7mal, bis die Sulz ganz hell ist. Dann wird in die Sulzform so viel gegossen bis der Boden bedeckt ist; dies läßt man gestehen. Wenn man will, kann man es mit Blumen garniren, was sehr hübsch läßt. Oder, nachdem man Fleisch hat, daß es dazu paßt, garnirt man es mit Oliven; auf das Garnirte wird wieder etwas Sulz gegossen; wenn dies gestanden ist, wird das Fleisch darauf gelegt. Man kann Salmen, Aal, junge Hühner, schwarz Wildpret, Forellen oder Kapaunen dazu nehmen. Auf das Fleisch wird wieder Sulz gethan. Man kann alles Fleisch, das man

dazu nimmt, auf einmal darein legen, oder auch ein Gelege von Fleisch, dann Sulz, und so fort, bis beides zu Ende ist. Dann wird es an einen kühlen Ort gestellt, und ehe man es zu Tisch gibt, auf eine Platte gestürzt. Wenn die Sulz nicht Farbe genug haben sollte, so kann man, ehe man den Schnee darein thut, etwas Zucker brennen und daran thun.

Nro. 19. Süße Sulz.

2 Ochsenmäuler, 2 Ochsen- und 12 Kalbsfüße werden in einem Topfe mit frischem Wasser zugesetzt; dieses muß so lange kochen, bis das Fleisch von den Beinern abfällt. Dann wird es durch einen Seiher in einen reinen Topf gegossen und in den Keller gestellt. Man muß sich besondere Sulz-Töpfe halten, weil die Sulz sonst leicht einen Koch-Geschmack bekommt. Wenn die Sulz gestanden ist, schöpft man das Fett rein ab, und kocht die Sulz in einer Casserolle mit 1 Maas gutem altem Wein, 4 Loth Zimmt, 2 Loth Nelken, von 2 Citronen die Schale und den Saft, so wie auch von 2 süßen Pomeranzen, ein Finger langes Stückchen Vanille und 1 Pfund Zucker. Wenn es ganz eingekocht ist, wird von 8 Eierweiß ein Schnee geschlagen und die Sulz wie gewöhnlich geläutert. Wenn es ganz geläutert ist und man will zweierlei Sulzen haben, so theilt man die Masse und färbt den einen Theil mit Irbseleus-Saft oder verfertigt eine Mandelsulz davon. Die andere Hälfte füllt man auf folgende Art: Man gießt den 4ten Theil von der Sulz in die Form; wenn sie gestanden ist, garnirt man es mit Blumen oder getrockneten Früchten, gießt die übrige Sulz darüber und läßt sie gesteben. Beim Herausthun muß man sich in Acht nehmen, daß sie nicht zerfällt.

Nro. 20. Gesulzte Tauben.

Die Tauben schlachtet man 6 Tage vor dem Gebrauche; man sticht sie, läßt ihnen die Köpfe und richtet sie im Uebrigen wie gewöhnlich zu. Dann hängt man sie zwei Tage in die Luft; reibt sie hernach inwendig mit gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern ein und legt sie in Essig. Hernach kocht man

sie mit ½ Maas weißem Wein, Nelken, Pfeffer und Chalotten; wenn sie weich sind, gießt man die Brühe in die Sulz, welche wie gewöhnlich von Kalbsfüßen und Gewürzen gemacht wird.

Nro. 21. Welscher Hahn à la Daube.

Der Hahn muß mehrere Tage vor dem Gebrauche geschlachtet worden seyn, dann gut gerupft und gesengt werden. Nun reißt man den Kropf ohne den Hahn erst auszunehmen von dem Rücken aus heraus, schneidet den ganzen Rücken auf, schafft alle Sehnen und Knochen heraus, wascht ihn und trocknet ihn auf einer Serviette ab. Dann füllt man ihn mit Gewürzen, feinen Kräutern, 1 Pfund geschälten Trüffeln und Kalbfleischfarçe, näht den Rücken mit Bindfaden wieder zu, legt ihn dann in eine gute Braise, belegt ihn mit Speckstreifen, läßt ihn kurz und recht weich kochen und in der Braise kalt werden. Die Knochen von dem welschen Hahn, 4 Kalbsfüße, Wurzeln, Kräuter, Gewürze und Zwiebel kocht man mit einander weich, gießt es dann durch ein Haarsieb und klärt es mit ½ Bouteille weißen Wein, französischem Essig, Salz und Eierweiß und läßt es alsdann langsam durch eine Serviette laufen. Man gießt nun davon in eine Casserolle oder in eine andere Form, wo der welsche Hahn ein wenig gepreßt hinein geht, einen Boden, wenn dieser kalt ist, legt man mit hartgekochten Eiern, grünen Gurken, Trüffeln und rothen Rüben eine Blume oder einen Stern aus, legt den Hahnen darauf, gießt das Geschirr mit der Sulz voll und läßt es vollends gestehen. Vor dem Anrichten stürzt man ihn auf die Platte, auf der er aufgetragen werden soll.

Compotes, Cremes, Gelées ꝛc.

Nro. 1. Aepfel-Compote.

Zu einer Assiette voll nimmt man 15—18 Stück Borsdofer-Aepfel, schält sie rein ab, läßt sie ganz oder schneidet sie zur Hälfte durch und reinigt sie von den Butzen. Die rein gewaschenen Schalen kocht man mit 1 Schoppen Wasser weich, gießt dann das Wasser auf die Aepfel, thut 1 Schoppen weißen Wein, ½ Pfund Zucker, von einer Citrone die Schale und ein Stück Zimmt dazu und läßt sie langsam kochen. Man muß aber wohl acht geben, daß sie nicht verkochen, sondern rund und sauber bleiben. Dann legt man sie auf ein Haarsieb, läßt den Sud durchlaufen und kocht ihn mit dem Saft von einer Citrone langsam zu einer klaren Gelée; es muß bis zur Hälfte eingekocht werden, dann versucht man es auf einem Porcellan-Teller, ob es sich schneiden oder mit einem Löffel abstechen läßt. Die Aepfel richtet man auf eine Assiette oder Compoteschale an, gibt das Gelée darüber und läßt es gestehen; soll es aber nicht fest seyn, so gießt man den Syrup darüber, ehe er zum Gelée geworden ist.

Nro. 2. Aepfel-Compote mit Eis.

Man schält 20 bis 24 Borsdorfer-Aepfel, setzt sie in eine Casserolle hart neben einander, nur nicht auf einander, legt die Aepfelschalen dazu, gießt 1 Schoppen Wein und ½ Schoppen Wasser daran, Zucker, bis es süß genug ist, Zimmt, Gewürznelken und Citronenschalen nach Gutdünken, deckt einen Deckel darauf und läßt es so auf schwachen Kohlen dämpfen. Wenn die Aepfel weich sind, legt man sie auf eine Platte, gießt die Sauce durch ein Haarsieb und kocht sie zur Gelée. Die Gelée kann auch mit Kirschensaft roth gefärbt werden; man gießt sodann die Gelée auf die Platte, die zur Tafel gegeben wird, und läßt es kalt werden; rührt von ½

Pfund Zucker ein Eis, überzieht die Aepfel damit und trocknet sie schön weiß; wenn sie trocken und kalt sind, setzt man sie auf die Gelée.

Anmerk. Wenn man die Aepfel vom Feuer nimmt, so muß man den Deckel ja nicht gleich wegthun, sondern sie eine Zeitlang stehen lassen, weil sie durch das Kochen zerfallen, durch den Dampf sich aber wieder zusammenziehen.

Nro. 3. Birnen-Compote.

Man nimmt hiezu gute Birnen, schält sie fein, sticht den Butzen und das Kernhaus heraus, steckt in jede Birne eine Gewürznelke, legt sie in eine Casserolle, thut ein Stückchen Zimmt, ein Stück Zucker, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser dazu und läßt die Birnen so lange kochen, bis sie weich sind. Wenn sie weich sind und noch zu viel Brühe haben oder diese nicht sulzig genug ist, so legt man die Birnen auf die Compoteschale, kocht die Brühe noch mehr, gießt sie dann darüber und bestreut es mit Citronat, klein geschnittener Citronenschale und Zucker. Wenn es nöthig ist, nimmt man noch ein bischen rothen Wein zur Sauce, damit sie eine schönere Farbe bekommt. Wenn das Compot sachte kocht, wird es weit schöner, weil es dadurch eine schönere rothe Farbe annimmt; auch muß es sehr kurz einkochen, weil die Birnen viel von ihrem Saft nachgeben und keinen Glanz bekommen. Wenn man die Aepfel oder Birnen schält, so wirft man sie gleich in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben.

Nro. 4. Erdbeer-Compote.

Man läutert Zucker und Wein mit einander, kocht die Masse etwas dick, thut die gereinigte Erdbeeren hinein, schwenkt sie auf dem Feuer, daß sie erhitzt werden, richtet sie warm in einer Assiette als Beigericht mit Mandelschnitten an, oder läßt das Gelée erkalten und gibt es kalt. — Man kann auch Zimmt und abgeriebene Citronenschale dazu thun.

Nro. 5. Feigen-Compote.

Man kocht die gewaschenen Feigen in Wein, Wasser,

Zucker, Zimmt und Citronenschale kurz ein, legt sie dann auf eine Assiette und gießt die Brühe darüber. Man kann sie auch mit geschnittenen Mandeln, Pistazien und Citronenschalen zieren.

Nro. 6. Heidelbeeren-Compote.

Man setzt die wohl verlesenen, gewaschenen und abgelaufenen Heidelbeeren mit Zucker aufs Feuer, kocht sie auf Kohlen langsam, damit sie ganz bleiben, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dicklich und gibt ihn über die Beeren in die Assiette. — Man kann auch allerhand feines Backwerk dazwischen und darauf legen.

Nro. 7. Johannisbeeren-Compote.

Man kocht die Beeren in geläutertem Zucker, schwenkt sie oft, bis sie fertig sind, und gibt es in einer Assiette mit Mandeln, Bisquit oder gerösteten Milchbrodschnitten. Man bestreut es mit Zucker und Zimmt.

Nro. 8. Johannisbeeren-Compote. 2te Art.

1 Schoppen Wein wird mit Zimmt, Citronenschalen und ½ Pfund Zucker siedend gemacht; wenn es ein paarmal aufgesotten hat, thut man 6 Schoppen abgezopfte Johannisbeere hinein und läßt sie mit kochen, bis sie sinken, dann fängt man sie mit einem messingnen Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, kocht den Syrup noch stark ein, gießt ihn dann wieder über die Johannisbeeren und läßt es alsdann kalt werden.

Nro. 9. Kirschen-Compote.

Man nimmt gute Kirschen, schneidet ihnen zur Hälfte die Stiele ab, setzt sie dann mit Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale zu und läßt einen Wall darüber geben, thut sie dann heraus, kocht die Sauce vollends ganz dicklich ein und gießt sie hernach durch einen Seihe über die Kirschen. Man gibt sie so, oder mit Mandeln und Pistazien bestreut, zu Tische.

Nro. 10. Kirschen-Compote. 2te Art.

Man nimmt nach Belieben schöne Kirschen, schnei-

det ihnen die Stiele kurz ab, schiebt sie einige Male in den Backofen, bis sie runzelich zu werden anfangen, dann stopft man sie in eine Flasche und gießt die Zwischenräume mit Wein aus, worunter man den 5ten Theil Branntwein gemischt hat. Etwas Gewürz hinzu gethan und die Flasche wohl verkorkt, so hält sich dies angenehme Compote mehrere Jahre. Zucker bedarf es nicht, da die Kirschen durch das Braten schon süß genug geworden sind, auch benimmt er ihnen den eigenthümlichen sehr feinen Geschmack.

Nro. 11. Kirschen-Compote. 3te Art.

Man nimmt hiezu saure Kirschen, hebt mit einem zugeschnittenen Federkiel die Steine vorsichtig heraus, daß die Kirschen nicht zerrissen und unansehnlich werden; setzt sie in einer messingenen Pfanne mit ½ Pfund gestoßenem Zucker, etwas Zimmt, und klein gewiegten Citronenschalen auf gute Kohlen und läßt sie so in ihrem eigenen Safte einkochen, so daß genug daran bleibt und man nicht nöthig hat, andere Säfte zuzusetzen. Man richtet sie auf eine Assiette an und gibt es kalt.

Nro. 12. Melonen-Compote.

Man schält die Melonen, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt alle Kerne heraus, schneidet sie nach ihren natürlichen Streifen, dann in zwei Glied eines Fingers lange Stückchen. Nun kocht man von ½ Pfund Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale mit 2 Gläsern weißen Wein und dem Saft von 1 Citrone einen Syrup, thut die Melonen darein und kocht sie langsam auf gelindem Feuer, bis sie weich sind, dann richtet man sie auf eine Compoteschale an und läßt sie erkalten.

Nro. 13. Orangen-Compote.

Man schält die Orangen, sticht sie einige Mal mit einem feinen Messer durch, blanchirt sie, bis sie weich sind, und läßt sie eine Nacht stehen. Den folgenden Tag gießt man das Wasser ab und dünnen, geläuterten Zucker darüber, bedeckt sie mit Papier und läßt sie einige Mal mit aufkochen, gießt sie hernach in eine

Schüssel und läßt sie bedeckt stehen. Den folge
Tag gießt man den Zucker ab, thut etwas Aepfel
dazu und kocht ihn etwas stärker, thut die Ora
hinein und läßt sie mit aufkochen, füllt sie auf Com
schalen und bewahrt sie so auf.

Nro. 14. Pfirsich-Compote.

Man nimmt dazu beinahe reife Pfirsiche, schäl
sauber ab und blanchirt sie auf folgende Art: man
Wasser in eine Casserolle, wirft etwas gereinigte A
die erst vom Feuer genommen ist, hinein und läß
so lange sieden, bis es eine gute Lauge bildet, ni
es vom Feuer und wirft einige Pfirsiche hinein.
merkt man, daß die Früchte hübsch rein werden
wirft man die Andern auch hinein, setzt alles über
Feuer, läßt sie jedoch nicht zum Kochen kommen
rührt sie unausgesetzt mit einem Kochlöffel um. D
nimmt man sie heraus, wickelt sie in eine Serv
wischt sie ab und wascht sie nochmals in reinem W
aus. Hierauf macht man in jede Pfirsiche in der A
ein Loch, legt sie wieder in frisches Wasser, läß
darin über dem Feuer wieder grün werden und so l
kochen, bis man siebt, daß, wenn man mit einer G
hinein sticht, diese leicht wieder herausgeht. Hie
nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen und leg
in eine irdene Schüssel, deren Boden mit Zucker
klein gehackten, eingemachten Citronenschalen bes
ist. Nun setzt man es in einen Backofen, läßt es
werden, reibt Zucker darauf, hält ein glühendes St
felchen darüber, damit sie eine Farbe bekommen, ri
sie auf Porcellan an und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 15. Pfirsichen-Compote. 2te Art.

Die Pfirsiche werden geschält, und in zwei T
geschnitten; man wascht sie, läßt sie aber nicht l
im Wasser, die Kerne nimmt man aus den St
und zieht sie wie die Mandeln ab. Dann kocht
von ½ Pfund Zucker, 2 Gläsern weißen Wein
Zimmt, einen klaren Syrup, thut die Pfirsiche
Kerne darein und läßt sie darin langsam, daß sie
nicht verkochen, gar werden. Man richtet die Pfi

auf eine Compoteschale an, läßt den Sud zu einem klaren Syrup kochen und gießt ihn dann darüber. Der Syrup muß weiß und klar bleiben.

Von Aprikosen wird es auf die gleiche Art gemacht, nur muß man sich beim Kochen sehr in Acht nehmen, daß sie nicht mußartig werden.

Nro. 16. Pflaumen-Compote.

Man nimmt hiezu nicht ganz reife Pflaumen, legt sie in siedendes Wasser damit die Haut gut abgeht, schneidet sie von einer Seite auf und nimmt den Stein heraus; dann kocht man von ½ Pfund Zucker, Zimmt, Citronenschalen und ½ Schoppen Wein, einen leichten Syrup, thut die Pflaumen darein und läßt sie langsam kochen, wenn sie weich sind, der Syrup aber noch zu lang ist, fängt man sie heraus, legt sie auf die Compoteschale, kocht den Syrup noch kürzer ein und gießt ihn alsdann darüber.

Nro. 17. Preiselbeeren-Compote.

Die Preiselbeeren müssen gut reif seyn, gut verlesen und gewaschen werden. Auf ½ Maas Preiselbeere, wenn sie als Compote gegessen werden sollen, nimmt man ½ Zucker, gehörig Zimmt und Citronenschale und kocht die Beeren damit kurz ein, damit sie nicht zu viel Saft behalten. Hiezu darf man weder Wein noch Citronensaft thun, weil die Beeren einen sehr zusammenziehenden Saft besitzen. Zucker ist die einzige Beigabe.

Nro. 18. Prünellen-Compote.

Die Prünellen werden gewaschen und mit 12 Loth Zucker aufs Pfund, nebst Zimmt, Citronenschale, einem Glas Wein, und etwas weniger Wasser langsam gekocht; man thut dann noch den Saft von einer Citrone dazu und richtet sie, wenn sie weich sind, auf die Assiette an.

Nro. 19. Quitten-Compote.

Man schält gute, reife Quittenbirnen, weil diese hübscher kochen als die Quitten-Aepfel, schneidet sie in

Viertel, nimmt ihnen das Kernhaus und Steinige, kocht sie in Wasser weich und läßt sie ablaufen. Dann kocht man Wein mit Zucker, Citronenschalen, Zimmt, und den in ein Tüchlein gebundenen Quittenkernen zu einem dicken Syrup, legt die Quitten hinein und läßt sie durchkochen, doch so, daß sie ganz bleiben. Dann richtet man sie in einer Compoteschale mit Zucker und Zimmt an.

Nro. 20. Reineclauden-Compote.

Wenn man sie abschälen will, gießt man heißes Wasser darüber; sind sie geschält, so thut man sie, nebst einem Stück Zucker, Zimmt und Citrone in eine Casserolle, gießt Wein dazu und stellt sie aufs Feuer; so wie sie zu kochen anfangen, stellt man sie weg, nimmt von jeder Frucht den Stiel heraus, legt sie wieder ins Geschirr, läßt sie vollends auskochen und die Brühe sieden, bis sie sich sulzt. Dann gießt man sie darüber und bestreut das Compote mit fein geschnittenen Citronenschalen, Citronat und Zucker. — Von Aprikosen, Pflaumen und dergl. wird es auf die gleiche Art verfertigt.

Nro. 21. Gelbe Rüben-Compote.

Zu ¾ Pfund Zucker werden ¼ Pfund gelbe Rüben nach der Länge wie Nudeln geschnitten, desgleichen die Schalen von 6 Citronen, diese werden im Wasser halb weich gesotten, dann auf ein Tuch gelegt, daß sie ein wenig abtrocknen; nun siedet man die gelbe Rüben auch in diesem Wasser halb weich, gießt aber noch so viel frisches Wasser hinzu, daß es über die gelben Rüben geht und läßt sie hernach auf einem Tuch abtrocknen; dann läutert man den Zucker mit dem Wasser, nach kurzer Fäden Art, thut alsdann die Citronen und gelbe Rüben darein, gibt, wenn sie einige Zeit gekocht haben, den Saft von 3 — 4 Citronen dazu und läßt es nun vollends fortkochen, bis es dick ist, dann ist es fertig.

Die Citronen dürfen keine Flecken haben und die gelben Rüben nicht weiß oder roth, sondern schön gelb seyn. Es wird in Zuckergläsern aufbewahrt.

Nro. 22. Stachelbeeren-Compote von grünen Beeren.

Man nimmt auserlesene grüne Stachelbeeren, legt sie in lauwarmes Wasser, läßt dieses über dem Feuer heiß werden, nimmt, wenn das Wasser zu kochen anfängt, die Stachelbeeren heraus, deckt den Topf mit einem doppelt zusammen gelegten Tuche zu und läßt sie darunter dämpfen. Nach diesem nimmt man auf 1 Pfund Stachelbeeren 1 Pfund Zucker, läutert ihn nach Fädenart, thut dann die Früchte darein und läßt sie aufsieden. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, läßt sie in der Zukkermasse erkalten und kocht sie dann noch einmal auf. Sollte der Syrup noch nicht zu seiner Consistenz eingekocht seyn, so wiederholt man das Kochen noch einmal, wodurch die Früchte an Süßigkeit ungemein gewinnen, und legt sie dann in die Compoteschale.

Nro. 23. Stachelbeeren-Compote. 2te Art.

Die Stachelbeere müssen hierzu noch nicht ganz reif seyn, aber gut ausgelesen werden, daß keine Stiele oder Unreinigkeiten von den Blüthen daran bleiben. Man nimmt zu ½ Maas Stachelbeeren ½ Pfund Zucker und kocht ihn mit Zimmt, Citronenschalen und einem Glas weißen Wein zu einem ziemlich dicken Syrup ein, der aber recht weiß seyn muß, thut dann die Stachelbeere dazu, schwenkt sie fleißig darin um, zieht sie mit einem Schaumlöffel aus dem Sud und legt sie auf eine Salatiere. Man gießt den Syrup durch, kocht ihn noch einmal kurz ein und gibt ihn dann über die Beeren. Man kann das Compote auch noch mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Nro. 24. Stachelbeeren-Compote von rothen, reifen Beeren.

Man nimmt auf 1 Pfund Stachelbeeren 6 Loth Zucker und ½ Schoppen Wasser, läutert den Zucker in einer Pfanne, schäumt ihn rein ab und legt die Früchte hinein; läßt sie so lange kochen, bis sie zur Sulz geworden sind, und richtet sie dann an.

Nro. 25. Trauben-Compote.

Man zopft die noch nicht ganz reifen Beere von den Trauben ab, kocht sie in geläutertem Zucker langsam

auf, schwenkt sie bisweilen einmal auf und gibt sie in einer Assiette mit Mandeln-Bisquit zu Tische.

Nro. 26. Aepfel-Creme.

Die Schalen von etwa 30 Borsdorfer-Aepfeln werden mit etwas Zimmt und 1 Maas Wasser 1 Stunde lang gesotten; kocht 12 Aepfel mit Wein zu Mus, thut Zucker, Citronenschale und Saft dazu, gießt durch einen Seiher die Brühe von den Schalen hinzu und läßt es zusammen kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb in die zum Auftragen bestimmte Schüssel und bestreut es, ehe man es zu Tische gibt, mit Zimmt.

Nro. 27. Champagner-Creme.

Man nimmt 12 Eier in einen Topf, verklopft sie recht wohl, gießt sodann 24 halbe Eierschalen voll Champagner dazu, thut ½ Pfund Zucker, woran eine Citrone abgerieben worden ist, und ein Stück Zimmt darein und läßt es unter beständigem Rühren gelinde aufkochen, dann füllt man es in Tassen und servirt es kalt.

Nro. 28. Chocolade-Creme.

Man reibt ½ Pfund Chocolade und läßt solche in 3 Schoppen süßem Rahm aufkochen; wenn dieses wieder kalt ist, werden 2 ganze Eier und 4 Eierdotter zu Schnee gerührt, etwas gestoßener Zucker darunter gethan und mit dem Schlagbesen wohl durcheinander geschlagen, dann in eine Compoteschale gegossen und dieselbe in eine Casserolle mit kochendem Wasser gesetzt, das nur über die Hälfte der Compote reichen darf; man deckt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und läßt es eine gute ¼ Stunde kochen. Wenn sie fertig ist, wird sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gestellt.

Man kann auch abgeriebene Citronenschale und Zimmt darein thun.

Nro. 29. Chocolade-Creme. 2te Art.

1 Maas Milch wird mit einem völligen ½ Pfund geriebener Chocolade bis auf ½ Maas eingekocht; wenn es recht dick ist, werden 18 Eigelb mit etwas Wasser verrührt, die Chocolade daran gerührt, wieder in die

Pfanne gethan, daß es anzieht, aber ja nicht gerinnt, dann in Cremebecher gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt; man thut auch Zucker darein, bis es süß genug ist.

Nro. 30. Citronen-Creme.

3 Citronen werden am Zucker abgerieben, der Saft davon mit 18 Eiergelb ½ Stunde gerührt, 3 Schoppen Wein werden mit den am Zucker abgeriebenen Citronen warm gemacht, dann die Eier daran gerührt, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig anziehen, gießt es in eine Schüssel und rührt es, bis es kalt ist.

Nro. 31. Citronen-Creme, 2te Art.

4 Citronen werden am Zucker abgerieben und mit dem Saft in einen Topf gethan; dann wird 1 Schoppen guter, alter, weißer Wein und 18 Eiergelb dazu genommen und über dem Feuer so lange gespriegelt, bis es steigt; man muß auch so viel Zucker dazu thun, bis es süß genug ist. Wenn es gestiegen ist, nimmt man den Topf vom Feuer weg, spriegelt es aber noch so lange, bis es kalt ist. Dann schlägt man das Weiße von 18 Eiern zu Schnee, rührt ihn leicht darunter, füllt es in Cremebecher und stellt es einige Zeit in Keller.

Nro. 32. Citronen-Creme mit Eierschaum.

24 Eiergelb werden mit einer Hand voll Stärkmehl, dem Gelben von 4 am Zucker abgeriebenen Citronen und dem Rahm von 2 Maas Milch glatt gerührt. Dann siedet man die abgenommene Milch mit Zucker und Zimmt und thut den Schnee von 24 Eierweiß darein; wenn es gesotten ist, wird die Milch an das Gerührte gethan und unter beständigem Rühren gekocht, bis es dick ist; thut den Saft von 2 Citronen darein, füllt es in das dazu bestimmte Geschirr, den Schnee darauf und stellt es in Keller.

Nro. 33. Citronen-Creme, gebackene.

Man nimmt hiezu 6 Citronen, reibt von 2 das Gelbe ab, die Schalen der übrigen kann man zu anderseitigem Gebrauch aufheben, preßt dann die Citronen aus und gießt den Saft durch ein Haarsieb; dann schlägt man 4 Eierweiß zu Schnee, rührt 8 Eiergelb besonders

mit 1¼ Pfund geriebenem Zucker und 2 Welschnuß groß frische Butter, thut den ausgepreßten Citronensaft nebst der abgeriebenen Schale dazu, rührt dann die ganze Masse an das Eierweiß, gießt es in eine Porcellan-Schüssel, setzt solche auf Salz in die Bratpfanne, backt es so lang bei einem gelinden Feuer, bis es braun wird, dann thut man es heraus und, wenn es kalt ist, streut man gestoßenen Zucker darauf.

Nro. 34. Erdbeer-Creme.

Diese wird auf die gleiche Art wie die von Himbeeren gemacht. Weil aber die Erdbeeren mehr Mark haben, so nimmt man weniger Erdbeeren, aber mehr Rahm. Auch können die Erdbeeren auf keinem Zinn durchgetrieben, noch weniger darin gerührt werden, weil sie sonst ihre Farbe verlieren und blau werden.

Nro. 35. Erdbeer-Creme oder kaltes Erdbeer-Mus.

Man wascht die Erdbeeren rein und reibt sie dann im Reibstein fein, weicht 3 Milchbrode in ein süßes Getränk, bis sie recht weich sind, gießt sie nebst dem süßen Wein an die Erdbeeren, reibt die Masse vollends fein und thut Zucker darein, bis es süß genug ist. Man kann auch ein Glas voll Maraskon dazu nehmen. Auch ist es recht gut, wenn man die Milchbrode in kalten Glühwein einweicht. Man füllt es dann in ein beliebiges Geschirr und gibt es kalt zu Tische.

Nro. 36. Haber-Creme.

Man nimmt 3 starke Hände voll schweren Haber, verliest ihn rein, wascht ihn einigemal aus warmem Wasser, setzt ihn mit Wasser, das darüber geht, zum Feuer und läßt es bis auf 1 Schoppen einsieden, daß das Wasser recht stark und braun ist; preßt es dann durch ein Tuch, thut nach Gutdünken Zucker darein; hierauf siedet man 1½ Schoppen süßen Rahm, läßt ihn etwas erkalten, dann rührt man ihn mit 6 Eiergelb und 4 ganzen Eiern recht wohl, gießt das abgesottene Wasser auch dazu, gießt es in 2 Häfen etlichemal hin und her, füllt es dann in Chocolade-Becher, stellt sie in eine Casserolle mit siedendem Wasser, deckt einen Deckel mit glühenden

Kohlen darauf und erhält es so lange darin, bis es dicklich ist, dann stellt man es bis zum Gebrauch in den Keller.

Nro. 37. Himbeer-Creme.

Man verliest 3—4 Schoppen Himbeere, zerdrückt sie mit dem Kochlöffel, treibt sie mit einem starken ½ Schoppen süßen Rahm durch ein Haarsieb, bis auf die Kerne, welche zurück bleiben müssen; reibt das Gelbe von 1 Citrone am Zucker ab und thut es nebst so viel Zucker, bis es süß genug ist, zu dem Durchgetriebenen; rührt sie recht stark, gießt es dann in Porcellanschalen und stellt es in Keller. Diese Creme schmeckt kalt wie Gefrornes. Ehe man sie zu Tische gibt, wird der Rand mit frischen Himbeeren geziert. — Im Winter kann man von eingemachten Himbeeren eine solche Creme fertigen, nur bleibt dann der Zucker weg.

Nro. 38. Kirschen-Creme.

Man steint 1 Pfund schöne Kirschen aus, stoßt die Kerne mit 6—8 bittern Mandeln im Mörser, gießt 2 Gläser voll Rheinwein darauf, läßt es auf dem Feuer einmal aufkochen, gießt es durch ein Haarsieb auf die ausgesteinten Kirschen und kocht diese damit weich; alsdann treibt man sie durch ein feines Haarsieb, thut dieses in einen Topf, verklopft 3 ganze Eier und 10 Eierdotter mit einander und rührt diese nebst 1 Pfund gestoßenem Zucker, dem am Zucker abgeriebenen Gelben von 1 Citrone, dem Saft derselben und ein Stückchen Zimmt daran, gießt noch ein Glas Wein zu, schlägt es auf gelindem Feuer zu einem steifen Schnee, füllt ihn in Tassen und läßt es erkalten.

Nro. 39. Pistazien-Creme.

Man brüht 6 Loth schöne grüne Pistazien ab, schält sie, zerstößt sie mit ein wenig Citronenschale und treibt sie durch ein Sieb. Dann verrührt man 2 Eiergelb mit 8 Loth Zucker, thut die Pistazien und 1 Schoppen Milch dazu, läßt es auf gelindem Feuer kochen, rührt es fleißig um, läßt die Creme nicht zu dick werden, gießt sie durch ein Haarsieb und richtet sie an. Nimmt man hiezu eine Schüssel, so belegt man den Rand mit Pistazien.

Nro. 40. Punsch-Creme, warme.

Einen Kochlöffel voll fein Mehl rührt man mit 8 Eierdotter und einem Schoppen süßem Rahm glatt an, thut die am Zucker abgeriebene Schale von 1 Citrone, gesiebenen Zucker nach Belieben und ungefähr 4 Eßlöffel voll Arack dazu, stellt es auf Kohlen und rührt es, bis es kochen will, dann richtet man es auf eine tiefe Platte an und gibt es warm zu Tische.

Nro. 41. Punsch-Creme, kalte.

12 Eigelb werden mit 1½ Pfund feingestoßenem Zucker zu einer dicken Masse gerührt; dann reibt man einige Citronen ab und thut dies nebst dem Saft von 4 Citronen während dem Rühren dazu; nun thut man es auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so lange darauf, bis es anfängt Blasen zu werfen, aber nicht zu kochen, dann rührt man den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee darein, thut nach Gutdünken Arack dazu, gießt es in ein beliebiges Geschirr und läßt es erkalten.

Nro. 42. Rahm-Creme à la Noailles.

Man kocht 1 Maas süßen Rahm und rührt 4 Eßlöffel voll Erdbirnenmehl und das Abgeriebene von einer Citrone, das man zuvor mit etwas kalter Milch glatt angerührt hat, darein. Man läßt es fast zu einem Brei kochen, erkalten und mischt dann 4 Loth gestoßene bittere Makronen, 4 Loth klein gewiegte, eingemachte (überzuckerte) Orangenschalen, 4 Loth geriebene Bisquit und das Gelbe von 8 Eiern darunter. Dann füllt man die Masse in mit Butter bestrichene blecherne Formen, in eine Porcellanschale oder in Tassen und backt sie eine Stunde lang bei gelindem Feuer.

Nro. 43. Rahm-Creme, saure.

Zu ½ Maas dickem saurem Rahm nimmt man 8 Loth gestoßenen Zucker, schlägt es zu einem starken Schnee und dressirt ihn in beliebigen Formen auf die Teller. Man darf aber den dicken sauren Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird.

Nro. 44. Rahm-Creme, süße.

Man rührt etwas süßen Rahm mit einem Kochlöffel voll Mehl an, schlägt 10 Eiergelb darein, dann Zucker, bis es süß ist, und 1 Loth fein geschnittene Pomeranzenschale, rührt noch 3 Schoppen süßen Rahm daran, thut es auf das Feuer und kocht es unter beständigem Rühren zu einer Creme, richtet sie auf eine tiefe Platte oder in eine Schüssel an und stellt es in Keller.

Anmerk. Statt 10 Eiergelb können auch 10 ganze Eier genommen werden, es gibt mehr aus; auch kann Vanille statt Pomeranzenschalen genommen werden.

Nro. 45. Sago-Creme.

Man kocht ¼ Pfund gereinigten Sago mit Milch, Zucker und Citronenschalen unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei, gießt ihn in Formen und läßt ihn erkalten. Die Formen werden, bevor man die Creme einlegt, in Wasser getaucht. Man schüttet die Creme auf eine Platte und gibt sie mit einer Sauce von Milchzucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und Eierdottern zu Tische.

Nro. 46. Vanille-Creme.

Man klopft ein Finger langes Stückchen Vanille, schneidet sie in kleine Stückchen und läßt sie mit ein wenig süßem Rahm aufkochen; dann rührt man 2 ganze Eier und 4 Eiergelb nebst ¼ Pfund gestoßenem Zucker damit an, gießt 1 Maas süßen Rahm daran und schlägt alles mit dem Schlagbesen wohl durch einander, gießt es durch ein Haarsieb in eine Compoteschale, setzt sie in eine Casserolle mit kochendem Wasser, das aber nur über die Hälfte der Compote reichen darf, deckt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf und läßt es eine gute Viertelstunde kochen. Wenn sie fertig ist, wird sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Man kann auch etwas Zimmt darein thun und sie auch warm geben.

Nro. 47. Eier-Käs.

Zu 3 Schoppen Milch nimmt man 9 ganze Eier und 5 Eierdotter, verklopft sie recht wohl in einem Topf

und gießt die Milch daran, den Saft von einer Citrone nebst etwas gestoßenem Zucker auch dazu und stellt es mit dem Topf in einen größern mit Wasser gefüllten Topf, der immer siedend erhalten werden muß, bis die Masse wie Käsklumpen zusammen geronnen ist; dann läßt man es in einem Seiher ablaufen, bis es ganz fest ist, stürzt es alsdann auf eine Platte um und stellt es in Keller. Hierauf nimmt man einen Schoppen Milch sammt dem Rahm, 2 Eierdotter, etwas Zucker und klein geschnittener Citronenschale, rührt dies zusammen über dem Feuer, läßt es schnell aufsieden und gießt es über den Käs.

Nro. 48. Englischer Igel.

Man stößt 2 Pfund geschälte Mandeln recht fein mit etwas Zucker und Rosenwasser, daß sie nicht ölig werden; wenn man sie zu einem festen Taig gemacht hat, schlägt man die Dotter von 12 und das Weiße von 7 Eier dazu; einen Schoppen süßen Rahm und Zucker nach Gutdünken, rührt es beständig auf einem langsamen Feuer, bis die Masse dick genug ist, um ihr die Gestalt eines Igels geben zu können; dann besteckt man ihn voll mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln, nach Art der Borsten eines Igels. Hierauf nimmt man 1 Schoppen süßen Rahm, 4 Eierdotter und gestoßenen Zucker nach Belieben, rührt es auf Kohlen, bis es heiß ist, gießt es um den Igel und gibt ihn dann kalt zu Tische.

Nro. 49. Gallert von Hirschhorn.

Man nimmt 1 Pfund fein geraspeltes Hirschhorn und wascht es so lange mit frischem Brunnenwasser aus, bis das Wasser durchaus nicht mehr davon getrübt wird. Alsdann thut man es in einen ganz neuen, aber vorher mit Wasser ausgekochten irdenen Topf, thut die Schale von einer Citrone dazu, gießt 3 Schoppen Wasser darauf und läßt es, ohne es umzurühren, 3—4 Stunden lang ununterbrochen, aber gelinde kochen, weil sonst das Gelée trüb wird, wie man es auch vor dem Ueberkochen bewahren muß, wozu es sehr geneigt ist. Thut man einen Tropfen davon auf einen zinnernen Teller, und er wird steif, wenn er erkaltet ist, so seiht man es durch

ein feines Haarsieb in einen andern neuen Topf, drückt alle flüssigen Theile aus dem Hirschhorne und läßt das Abgegossene stehen, damit es sich setzt. Hat es ein Weilchen gestanden, so pflegt sich gewöhnlich etwas Trübes oder Fettes zu zeigen, darum legt man so lange Löschpapier darauf, bis es sich klar zeigt. Aus diesem Stande können nun alle möglichen Gelées bereitet werden. Will man z. B. Wein-Gelée machen, so thut man den Stand aus dem Topfe in eine gut verzinnte Casserolle, nimmt 2 Schoppen Rhein-, Franz- oder guten Neckarwein, 1 Pfund Zucker, die abgeriebene Schale von 2 und den Saft von 3 Citronen, 1 Loth ganzen Zimmt und nicht ganz ½ Loth Nelken dazu und läßt es ½ Stunde lang kochen. Hat man es wieder probirt, ob es zur Gallert geworden, so wascht man 6—8 Eier rein ab, schlägt das Weiße davon zu Schnee, rührt ihn nebst den zerdrückten Eierschalen in die Gelée; wenn diese in vollem Kochen ist, zieht man die Gelée so lange in die Höhe, bis von dem Eierweiß nichts mehr zu bemerken ist, nimmt sie dann vom Feuer, gießt eine Tasse voll kalt Wasser hinzu und läßt es ¼ Stündchen stehen, damit es sich läutert. Indeß richtet man eine Serviette, wie bei den Sulzen bemerkt wurde, zu; braucht man es aber öfter, so ist es besser, man macht sich einen Geléebeutel von weißem Multum, oben 1 Elle weit und unten spitz zulaufend, der aber wohl genäht, dessen Naht mit weiß leinenem Bande besetzt und oben mit 4 Bandösen (Bandschläufchen) versehen seyn muß, damit man ihn an einen eisernen Reif hängen kann; dieser Reif ist von der Weite des Geléebeutels und wird mit Hülfe einer Schraube irgendwo angeschraubt. Ist nun der Beutel befestigt, etwa mit Stäben, die man durch die Oesen zieht, oder mit Bändern fest gebunden, so legt man in die Spitzen etwas lose reine Baumwolle, stellt ein sauberes Geschirr unter, bedeckt es mit Papier, um den Staub abzuhalten, schneidet ein Loch hinein, worein das untere Ende des Geléebeutels paßt, und gießt nun die Gelée so oft und vielmal durch, bis sie ganz klar ist; dann schüttet man sie in beliebige Formen und läßt sie erkalten. Wenn sie angerichtet werden soll, so taucht man eine Serviette in siedendes Wasser, wendet sie ge-

schwinde aus und schlägt sie so heiß wie sie ist, um die Formen; dadurch löst sich die Gelée sicherer, als beim Eintauchen der Formen in heißes Wasser, und kann nun mit leichter Mühe auf die Platte gestürzt werden. Da es eine Hauptsache ist, daß die Gelée beim Durchlaufen immer warm sey, so muß man im Winter das Durchgießen an einem warmen Orte verrichten.

Nro. 50. Aepfel-Gelée.

Man kocht geschälte, von Butzen und Kernen befreite Borsdorferäpfel in halb Wasser und Wein weich; preßt sie dann durch ein Tuch und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den hellen Saft ab, nimmt ½ Theil Hirschhorn-Gallert (s. d. Artikel) dazu, thut den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone hinzu, läßt die Masse noch einmal aufkochen, klärt sie wie gewöhnlich mit etwas Eierweiß und gießt sie durch den Geléebeutel oder eine Serviette in Tassen oder Formen. Soll das Gelée röthlich werden, so nimmt man rothen Wein mit einem Zusatz von eingemachten Heidel- oder Johannisbeeren dazu.

Nro. 51. Brombeer-Gelée.

Man kocht reife Brombeere in einer Casserolle einmal auf, drückt den Saft durch ein leinenes Tuch und kocht ihn dann zur Hälfte ein. Nun thut man auf ein Pfund Saft ½ Pfund geläuterten Zucker und kocht das Gelée bis zur gehörigen Consistenz. — Es hält sich sehr lange.

Nro. 52. Citronen-Gelée.

Man siedet ein Rind- und 2 Kalbsfüße wie gewöhnlich, verschäumt sie sauber, und wenn man ungefähr noch ½ Maas Brühe hat, gießt man sie durch ein Tuch, schöpft das Fett rein ab, reibt 2—3 Citronen am Zucker ab, thut es nebst der Brühe von den Füßen, 1 Schoppen guten Wein, den Saft von 3—4 Citronen und Zucker bis es süß genug ist, in eine Stollkachel und läßt es kochen. Hierauf schlägt man von 2 Eierweiß einen Schnee, rührt ihn darein, läßt es aber kaum noch einen Wall thun, stellt es zum Läu-

tern noch ein Weilchen zugedeckt bei Seite, gießt es dann wie gewöhnlich durch eine Serviette und wenn es schön hell ist, in beliebige Gefäße und läßt es in der Kälte gestehen. So kann man es auch von Pommeranzen machen, thut aber Saft von Citronen darein; auf gleiche Art kann es auch von Kirschen verfertigt werden, nur daß man die gestoßenen Kirschen im Wein abkocht, und wenn es durchgepreßt ist, erst Citronen und Gewürz dazu thut.

Nro. 53. Englisches Gelée.

Man stößt ½ Pfund Aprikosenkerne im Mörser sehr fein, gießt nach und nach 1 Schoppen süßen Wein und 1 Schoppen Rheinwein dazu, so wie auch den Saft und die abgeriebene Schalen von 4 Citronen. Hierauf thut man Maas Gallert von 1½ Pfund Hirschhorn gekocht und 1 Schoppen Milch hinzu, setzt die Masse aufs Feuer, läßt sie aber nicht kochen und gießt sie dann langsam durch die Serviette. Sie muß aber beim öftern Aufgießen beständig warm bleiben.

Nro. 54. Gelbe Gelée.

Man macht 1 Maas Milch mit einem Stückchen Zucker siedend, verrührt 12 Eigelb in einem Topf, reibt 2 Citronen am Feuer ab, thut das Abgeriebene dazu und rührt die siedende Milch daran; dann gießt man es in eine Casserolle und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen; hernach thut man es in das dazu bestimmte Geschirr, bestreut es, wenn es erkaltet ist, recht stark mit gesiebtem Zucker und brennt es mit einem glühenden Schäufelchen.

Nro. 55. Gelée mit allerlei Farben.

Man nimmt 8 Kalbs- und 2 Rindsfüße, verhaut sie, thut sie in einem Hafen mit Wasser, das darüber geht, an das Feuer und kocht sie so langsam, bis sie ganz weich sind, so daß die Beiner herausfallen; dann gießt man sie durch ein Haarsieb und stellt das Durchgelaufene an einen kühlen Ort. Hierauf klopft man 2 Ringe Hausblase, weicht sie in Wasser ein, läßt es dann durch ein feines Haartuch laufen und gestehen. Alsdann nimmt

man 2 Löffel voll von dieser Hausenblase, thut solche zu dem Stand von den Füßen, von welchem man zuvor das Fett rein abgenommen hatte, läßt es mit einander warm werden und gießt es dann durch das Haarsieb in eine Casserolle, thut Zucker, ganzen Zimmt nach Gutdünken, die Schale und den Saft von 5 Citronen und 1½ Maas Wein dazu und läßt es wohl mit einander kochen. Alsdann nimmt man 3 Hände voll gedörrte, schwarze Kirschen, gießt von der Gelée daran, bis es darüber geht, und läßt es ein wenig mitkochen, dann nimmt man 2 Eierweiß, schlägt solche zu Schnee, thut diesen nebst den zerdrückten Eierschalen in die Kirschen und läßt es unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Es muß schon eine feine Serviette aufgespannt in Bereitschaft stehen, damit man die Kirschen gleich darein gießen kann, man muß aber nicht daran stoßen, weil es sonst trübe wird; wenn es ganz hell durchgelaufen ist, stellt man es einstweilen in dem Gefäß, in welches man es hatte laufen lassen, bei Seite. Dann nimmt man eine andere Serviette, spannt solche wieder auf, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, thut solchen nebst den zerdrückten Eierschalen zu dem Gelée und verfährt damit wie mit Obigem; in das Gefäß, in welches man es tropfen läßt, thut man spanischen Flor und, wenn es roth genug ist, nimmt man ihn heraus; wenn man genug rothe Gelée hat, stellt man diese bei Seite. Hierauf läßt man das Uebrige auch noch durch eine Serviette laufen, welches Citronengelb bleibt und auch bei Seite gestellt wird. Alsdann nimmt man ½ Maas süße Milch, thut den übrig gebliebenen Stand von der Hausenblase nebst 2 Hände voll süße, 20 Stück bittere, geschälte und gestoßene Mandeln und Zucker dazu, läßt es mit einander wohl kochen, treibt es durch ein Haarsieb und läßt es gestehen. Hierauf stellt man die 4 Gattungen Gelée an einen warmen Ort, daß sie verlaufen, dann nimmt man eine runde Casserolle, oder sonst beliebiges Geschirr, gießt ein Finger hoch von einer Sorte Gelée hinein, wenn solches gestanden ist, von der zweiten Sorte und so fort, bis es zu Ende ist. Dann läßt man es an einem kühlen Ort gestehen. Wenn man es auf die Platte thun will,

hält man das Geschirr wie gewöhnlich in warmes Wasser und stürzt es dann auf die Platte.

Nro. 56. Gelée schnell zu verfertigen.

Man nimmt dazu die eingedickten Säfte oder Creme von Himbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren. Auf einen Schoppen Saft nimmt man 1 Loth Hausenblase, schneidet sie klein und läßt sie mit einem Glas Wein über gelindem Kohlenfeuer zergehen. Alsdann kocht man sie auf, schäumt sie, damit sie hell wird, nimmt sie vom Feuer, gibt 1 Glas Rheinwein und den Saft von einer Citrone dazu, thut den Obstsaft hinzu, rührt alles wohl durch einander, gießt es durch den Geléebeutel und läßt es erkalten.

Nro. 57. Johannisbeer-Gelée.

Man nimmt auf 1 Pfund Zucker 1½ Pfund abgezopfte Johannisbeere, stößt oder reibt den Zucker ganz fein, streut ihn über die Beere, setzt es in einer Casserolle auf Kohlenfeuer, wenn der Zucker ganz vergangen ist, fängt die Masse an zu steigen, dann setzt man die Casserolle auf einen Augenblick vom Feuer; dann wieder darauf und so 3—4 Mal, alsdann treibt man es durch ein starkes hänfenes Tuch und drückt es gut aus; wenn es ein wenig erkaltet ist, füllt man es in Gläser und läßt es einige Tage stehen, bis es Gelée wird, dann erst thut man Papier auf die Gläser. Im Anfang ist es zwar noch etwas flüssig, es wird aber immer dicker und bleibt Jahr und Tag gut.

Man kann auch die Johannisbeere abzopfen, sie in einer Stollkachel auf heiße Asche setzen, bis sie eine Sauce geben; dann gießt man sie durch ein Haarsieb, nimmt zu 1 Pfund Saft völlig ¾ Pfund Zucker, kocht es unter fleißigem Abschaumen mit einander, wenn es anfängt, dick zu werden, probirt man es, ob es gesteht, und gießt es alsdann in Porcellan-Gefäße.

Oder man zerdrückt nach Belieben abgezopfte Johannisbeere und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag preßt man sie durch, und nimmt zu 1 Schoppen Saft 1 Pfund Zucker, den man mit ½ Schoppen Wasser nach langer Fädenart läutert, dann den Saft da-

zu gießt und unter fleißigem Abschaumen zum Gelée kocht. Wenn man einen Tropfen auf einen Teller gießt und er gesteht, so ist das Gelée fertig und wird, wenn es abgekühlt ist und gleich zu Tische gegeben werden soll, in Salatiers oder Gelée-Gläser gegossen, zum Aufbehalten aber in Zuckergläser gefüllt.

Nro. 58. Johannisbeer-Gelée ohne Feuer verfertigt.

Man nimmt von den allerreifsten Johannisbeeren, zopft sie ab und preßt sie aus. Stoßt zu 1 Pfund Saft 2 Pfund Raffinatzucker ganz fein, rührt den Zucker mit dem Saft 3 Stunden unaufhörlich, bis es eine völlige Gelée ist, füllt es dann in Glastassen oder Becher und stellt es einige Zeit in den Keller.

Es kann aber auch 1 Pfund gesiebter Zucker mit dem Saft von 6 Schoppen Johannisbeeren, welche mit 3 Schoppen Wein durchgetrieben worden sind, eine Stunde lang gerührt, dann eingefüllt und kalt gegeben werden.

Nro. 59. Kalbskopf-Gelée.

Der Kalbskopf wird gut gewässert, gebrüht, in Salzwasser weich gekocht, ausgebeint und dann nebst der Zunge klein geschnitten. Die Brühe, worin er gekocht ist, gießt man durch ein Haarsieb und kocht sie mit Zwiebel, Citronenschale, gestoßenem Gewürz und Nelken rasch ein. Kurz eingekocht, thut man Wein und Essig nebst dem Saft von einer Citrone hinzu, läßt sie damit noch einmal aufkochen, thut das Fleisch, welches darin aufkochen und damit kalt werden muß, hinzu. Nun deckt man die Schüssel auf die Form, worin das Ganze erkaltet ist und hält ein in heißes Wasser getauchtes Tuch auswendig darüber, damit sich das Gelée löst.

Nro. 60. Orangen-Gelée, süße.

Man reibt 4 süße Orangen an Raffinatzucker ab, stoßt $^1/_2$ Loth schöne Hausenblase, kocht sie mit 1 Maas Wasser, bis es über die Hälfte eingekocht ist, schabt den Zucker, woran die Orangen abgerieben wurden, dazu, drückt den Saft der Orangen darein, versüßt es mit Raffinatzucker nach Belieben, läßt es heiß durch eine

Serviette auf die Porcellanschale laufen und an einem kühlen Ort gestehen. Wenn man von 4 Eierweiß einen Schnee schlägt und wie bei den Sulzen damit verfährt, so ist es sicherer, daß es recht hell wird.

Auch von Citronen kann man Gelée auf die gleiche Art verfertigen.

Nro. 61. Pfirsich-Gelée.

Man nimmt ungefähr 10 Pfund Pfirsiche, wascht sie sauber ab, und stößt sie mit den Steinen ganz klein; dann gießt man 1½ Maas weißen Wein darüber, thut ½ Pfund Zucker, woran die Schaale einer Limonie abgerieben worden, ein kleines Stückchen Zimmt, 1 paar Nelken und etwas Citronensaft dazu. Während man dieses stehen läßt, kocht man 2 Pfund gut geraspeltes Hirschhorn in Wasser und, wenn es gut eingekocht ist, so läßt man Alles zusammen durch einen Gelée-Beutel in eine Form laufen und setzt es in den Keller, daß es gesteht. Dann stürzt man es wie gewöhnlich auf eine Platte.

Nro. 62. Pflaumen-Gelée.

Man setzt gute, vollkommene, ausgesteinte Pflaumen in einer Casserolle auf ein ziemlich starkes Feuer und nimmt den, von ihnen sich auskochenden Saft nach und nach ab. Nun schlägt man die Steine auf, stößt die Kerne in einem Mörser fein und vermischt sie, nebst einer Tasse voll Fliedersaft auf 1 Maas Pflaumensaft gerechnet, mit demselben und läßt es zusammen einmal aufkochen. Dann gießt man es durch ein leinenes Tuch, nimmt auf 2 Pfund Saft ½ bis ¾ Pfund Zucker, thut ihn unter den Saft und läßt es unter beständigem Umrühren so einkochen, daß, wenn man einen Tropfen auf einen zinnernen Teller thut, er gleich gesteht. Man würzt es mit ½ Quint höchst fein pulverisirter Muskatblüthe, eben so viel Zimmt und gießt es dann in die Formen. Von dem Reste in der Casserolle kann man Marmelade machen.

Nro. 63. Punsch-Gelée.

Man nimmt ¾ Pfund geraspeltes Hirschhorn, kocht es mit 2 Maas Wasser 4 Stunden lang, daß es nur

noch 1 Maas bleibt, gießt es durch ein Haarsieb, thut ½ Pfund Zucker, worauf 3 Citronen abgerieben worden sind, und den von 3 Eierweiß geschlagenen Schnee hinzu und läßt es bei gelindem Feuer einmal aufwallen. Hierauf nimmt man es vom Feuer, gießt ½ Schoppen Arak und den Saft von 6 Citronen dazu, gießt das Ganze durch eine rein ausgewaschene Serviette und wiederholt Letzteres, wenn das Gelée noch nicht ganz klar seyn sollte.

Nro. 64. Quitten-Gelée.

Man reibt 10—15 Quitten zuerst an einem Tuche, dann auf dem Reibeisen, bis auf das Steinige, ab, preßt sie fest durch ein Tuch, nimmt aber nie viel auf einmal darein; wenn alles durchgepreßt ist, gießt man den Saft in einen Hafen und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man das Helle davon ab, nimmt auf 1 Schoppen hellen Quittensaft 1 Pfund Zucker, läutert ihn mit ½ Schoppen Wasser in einer messingenen Pfanne, nach kurzer Fädenart; dann gießt man den Saft dazu; die Quittenkerne bindet man in ein Tüchlein und siedet sie mit. Wenn es unter fleißigem Abschaumen ½ Stunde gesotten hat und bei der Probe gleich gesteht, so ist es fertig und wird in Porcellan-Geschirr gegossen. Es kann, wenn es erkaltet ist, aufgestellt oder ein ganzes Jahr aufbewahrt werden.

Nro. 65. Gold-Renetten-Gelée.

Man nimmt ungefähr 10—12 Gold-Renetten-Aepfel, schält und schneidet sie zu Schnitzen; läßt solche in frischem Wasser weich kochen, siedet sie, doch nicht hart, aus, nimmt hernach 1 Schoppen von dieser Brühe, thut ¾ Pfund Canarienzucker dazu und läßt es kochen, bis es auf einem Teller steht; hernach schneidet man Citronenschalen länglich, thut solche in Gläschen oder Tassen und gießt den Saft darüber. Man macht dies erst gegen Weihnachten, aber, wenn man es nicht conserviren will, kann man es machen, wenn man die Renetten-Aepfel hat; in Assietten auf die Tafel gegeben, sieht es sehr gut aus und schmeckt noch besser.

Nro. 66. Weichsel-Kirschen-Gelée.

Man nimmt 2 Pfund Weichsel-Kirschen, stoßt solche recht klein, thut sie dann mit ½ Maas Wein in eine Kachel und kocht sie 1 Stunde lang; alsdann preßt man sie durch eine Serviette oder grobes Tuch. Hernach werden ¾ Pfund des besten geraspelten Hirschhorns in 3 Maas Wasser so lang gesotten, bis noch 1 Schoppen davon übrig bleibt; dann thut man die ausgepreßte Kirschen, von 6 Citronen die Schale, etwas Nelken, ein Stückchen Zimmt, 1 Maas Wein, von 6 Citronen den Saft und Zucker, bis es süß genug ist, dazu; läßt alles zusammen kochen; klärt es dann mit 5 Eierweiß ab, gießt es durch eine aufgespannte Serviette und verfährt wie gewöhnlich damit.

Nro. 67. Citronen-Milch.

Man verrührt 12 Eiergelb gut, gießt ein bischen kalte Milch daran, macht ½ Maas Milch siedend, gießt solche an die Eier, thut sie in einer messingenen Pfanne auf das Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren kochen; dann gießt man es durch ein Haarsieb, reibt eine Citrone am Zucker ab, thut dies nebst so viel gestoßenem Zucker, daß es süß genug ist, darein, gießt es in eine Porcellan- oder Glas-Schüssel und stellt sie dann in den Keller. Man kann sie zum Eierkäs oder Schneeberg geben.

Nro. 68. Mandelmilch, bittere.

Man nimmt 4 Loth bittere und 12 Loth süße Mandeln, reibt sie wohl ab, stoßt sie ganz fein, thut sie in einen Topf, rührt 15 Eierdotter und 1 Löffel voll feines Mehl daran, klopft es zusammen ¼ Stunde, schüttet ¾ Pfund Zucker dazu und klopft die Masse noch einige Male tüchtig durch; gießt dann 1 Maas vorher abgekochte, gute Milch hinzu, rührt es durch, kocht es in einer messingenen Pfanne, bis es dick wird und richtet es dann an. — Man kann nach Belieben Orangen- oder Pfirsichblüthen-, Rosen- oder Zimmtwasser zusetzen.

Nro. 69. Mandelmilch, gekochte.

Man stoßt ½ Pfund abgezogene Mandeln fein, thut

sie mit Rahm, Milch und Zucker in eine Casserolle, setzt Zimmt, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Orangenblüthen-Wasser und etwas in Milch eingeweichte Semmelkrumen zu und läßt alles zusammen kochen. Dann gießt man es warm durch ein leinenes Tuch in eine Schüssel, und läßt sie erkalten.

Nro. 70. Weiße Milch.

Man läßt ½ Maas Milch mit einem Stückchen Zucker und ganzem Zimmt eine Zeitlang sieden, dann gießt man sie in einen Hafen, verrührt 6—7 Eierweiß recht stark, gießt die Milch langsam daran, rührt ein paar Messerspitzen voll Stärkmehl mit einem Löffel voll kalter Milch in einer Casserolle glatt, gießt das Angerührte dazu und läßt es unter beständigem Rühren auf Kohlen einen Wall thun, gießt es sodann durch das Haarsieb in den Hafen, rührt es noch ¼ Stunde und füllt es dann in Schalen.

Nro. 71. Hägen-Schaum.

2 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, dann mit ¼ Pfund fein gestößenem Zucker und dem am Zucker abgeriebenen Gelben von ½ Citrone dick gerührt, dann ¼ Pfund eingemachte Hägen (Hägenmark) dazu genommen und vollends so dick gerührt, daß es stehen bleibt; man kann auch ein wenig Citronensaft dazu thun. Hierauf wird es auf eine Platte gethan und ganz hoch aufgehäuft, in eine eiserne Pfanne Salz gestreut, die Platte darein gestellt, auf Kohlen gesetzt und einen Deckel mit Kohlen darauf gethan; wenn es ein wenig gelb ist, bestreicht man ein Papier mit Butter und legt es darauf. Der Schaum muß ganz hoch seyn. Ein paar Schnitte macht man darein und, wenn diese hoch aufspringen und gelb sind, dann ist er fertig.

Nro. 72. Himbeer-Schaum.

2 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit einem völligen ¼ Pfund gesiebten Zucker zu einem schönen Guß gerührt, dann Himbeere durch ein Haarsieb getrieben und unter beständigem Rühren zu dem Guß gethan. Den Saft von 1 Citrone, 4—6 Löffel voll

Muskatwein, Arak oder andern fremden Wein thut man auch dazu und rührt es mit einander noch so lange, bis die Masse recht schaumig ist. Dann gießt man ihn in Form eines Berges auf eine Platte und macht einen Kranz von gerösteten Mandeln darum herum. Hiezu werden ¼ Pfund geschälte Mandeln länglich fein geschnitten, mit ¼ Pfund gesiebtem Zucker und 1 Löffel voll Wasser in eine Casserolle gethan und schön gelb geröstet.

Oder: Man schlägt von 12 Eierweiß einen recht steifen Schnee, verrührt dann in einer Schüssel 1 Löffel voll Schnee mit einem Löffel voll gestoßenem Zucker und fährt so fort, bis aller Schnee zu Ende ist, thut dann 6—8 Löffel voll schöne verlesene Himbeere, 2 Löffel voll Arack und den Saft von einer Citrone dazu; rührt dies so lange, bis es recht leicht ist. Alsdann füllt man es in Tassen und gibt es kalt oder in einem mit Butter bestrichenem Blech aufgezogen, warm zu Tische. Auf gleiche Art kann es von jedem eingemachten Obste gefertigt werden.

Nro. 73. Quitten-Schaum.

Man nimmt Quitten so viel man will, siedet sie im Wasser, schält und reibt sie, thut sie in eine Schüssel und nimmt so viel Eierweiß dazu, als man Quitten hatte; das Eierweiß wird zuerst zu Schnee geschlagen, dann nach und nach an die Quitten gerührt und mit denselben so lange gerührt, bis sie weiß werden, das Gelbe von 2 Citronen wird am Zucker abgerieben und nebst gestoßenem Zucker, bis es süß genug ist, darein gethan; in ein mit Butter bestrichenes, mit Mutschelmehl bestreutes Blech gefüllt und in Ofen gestellt, bis es getrocknet ist.

Nro. 74. Rahm-Schaum, süßer.

Man nimmt ½ Maas dicken süßen Rahm in einen Topf und quirlt ihn mit dem Chocoladespriegel so lange, bis es oben einen steifen Schaum hat, dieser wird hinweg geschöpft und in ein Haarsieb gethan, was abläuft, nimmt man wieder in den Topf und so fort, bis aller Rahm zu Schaum ist. Dann wird ein Finger langes

Stückchen Vanille mit ¼ Pfund Zucker fein gestoßen und leicht unter den Schaum gerührt. Hierauf wird ½ Pfund bittere Makronen oder Kapseln-Bisquit auf eine Platte gelegt und der Schaum in der Form eines Berges darauf gesetzt, dann mit etwas Eingemachtem geziert.

Nro. 75. Schnee-Berg.

8 Eiergelb werden verrührt und mit etwas kalter Milch abgezogen, dann wird ½ Maas Milch mit etwas ganzem Zimmt, einem Stückchen Zucker und der Schale von 1 Citrone siedend gemacht, sodann an die Eier gerührt und über dem Feuer wieder anziehen lassen. Nun wird das Weiße von den 8 Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, die Sauce auf eine Platte gethan, der Schnee in der Form eines Schneckenbergs darauf gesetzt, dann mit ¼ Pfund abgezogenen, länglich fein geschnittenen Mandeln besteckt, mit gesiebtem Zucker bestreut und sodann in einem kühlen Ofen abgetrocknet.

Nro. 76. Schnee-Berg. 2te Art.

Man schlägt das Weiße von 16 Eiern zu einem steifen Schnee, macht Milch siedend und legt mit einem Anrichtlöffel so viel Schneeklöße darein, als Platz dazu ist. Man läßt sie in der Milch nur einmal aufkochen, nimmt sie heraus, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb und fährt so fort, bis der Schnee verbraucht ist. Nun thut man in die Milch 2 Loth geschälte, geriebene, bittere Mandeln, eine abgeriebene Citronenschale, eine Theetasse voll Orangenblüthenwasser und einige Loth Zucker und läßt sie damit aufkochen. Das Gelbe von den Eiern quirlt man mit einigen Löffeln voll kaltem Wasser und so viel Mehl ab, als man zwischen zwei Fingern halten kann, und rührt die Milch damit ab, doch so, daß sie nicht käset. Man legt den Schnee auf eine Schüssel, gießt von der Eiermilch etwas darüber, wieder Schnee darauf, dann wieder Milch und so fort, bis ein Berg auf der Schüssel entstanden ist. Man besteckt ihn oben mit länglich geschnittenen Mandeln, bestreut ihn mit buntem Zucker und belegt den Rand der Schüssel mit Macronen.

Torten.

Nro. 1. Aepfel-Torte.

Es wird ein gewöhnlicher guter Buttertaig gemacht und ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestrentes Blech damit belegt; dann werden Aepfel geschält, fein geschnitten und auf den Buttertaig gelegt; dieselbe mit klein gewiegten Citronen- und Pomeranzenschalen, gestoßenem Zucker und etwas Zimmt bestreut; von Buttertaig ein ausgestochener Deckel oder Streifen gemacht, darauf gelegt, mit verkläppertem Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

Nro. 2. Aepfel-Torte. 2te Art.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt; dann ¼ Pfund geschälte, mit ¼ Schoppen Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßener Zucker, etwas fein geschnittene Citronenschalen und so viel fein Mehl dazu gethan, daß, wenn alles gut mit demselben vermengt, die Masse zum Auswällen recht ist; alsdann wällt man sie Messerrücken dick aus, bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl, legt von dem ausgewällten Taig einen Boden darein, belegt ihn mit einem Ring von demselben, der bis an die Hälfte des Randes reicht und backt ihn schön gelb. Indeß werden geschälte Aepfelschnitze mit Zucker, Zimmt und Citronenschalen weich, doch nicht zu weich gekocht, dann auf die Torte gelegt; von ¼ Pfund gestoßenem Zucker, 3 Eierweiß und dem Saft von ½ Citrone wird ein Guß gerührt, über die Aepfel gegossen und dann noch einmal zum Trocknen in Ofen gethan.

Nro. 3. Aepfel-Torte. 3te Art.

Ein Potageblech wird mit gutem Buttertaig belegt, dann mit geschälten halben Aepfeln, welche in Arak oder Kirschengeist umgekehrt worden, ausgelegt; da-

zwischen legt man mit einem Caffeelöffelchen eingemachte Früchte, gibt einen Mandelguß darauf und besprengt die Torte, wenn sie gebacken ist, mit Arak.

Nro. 4. Geriebene Aepfeltorte.

Es wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut und mit gewöhnlichem Buttertaig belegt; dann verrührt man 8 Eigelb mit ¼ Pfund geschälten, fein gestoßenen Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 1½ Loth Zimmt und der klein gewiegten Schale von 1 Citrone; hierauf reibt man 12 geschälte Aepfel auf dem Reibeisen, läßt den Saft davon ablaufen und rührt die geriebene Aepfel, nebst dem von den 8 Eierweiß geschlagenen Schnee an die Masse, füllt solche in den Buttertaig und backt sie im Ofen. Diese Portion gibt 2 Torten.

Nro. 5. Bisquit-Torte.

1 Pfund gestoßener und fein gesiebter Zucker wird mit 12 ganzen Eiern und mit 12 Eierdotter eine Stunde gerührt; wenn die Masse recht dick ist, rührt man den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee, die am Reibeisen abgeriebene Schale von 1 Citrone nebst 24 Loth feines Stärkmehl hinein, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und backt sie in gutem Ofen. Man kann auch 6—8 Eierweiß weglassen und darf den Model nicht zu fett bestreichen, weil die Bisquit sonst gerne speckigt wird; auch darf man sie nicht gleich aus dem Model thun, wenn sie aus dem Ofen kommt.

Man kann auch anstatt des Stärkmehl feines Schwingmehl nehmen und den Saft von der Citrone darein thun; dann muß aber die Torte, so wie sie eingefüllt ist, gleich in Ofen kommen, weil sie damit sehr gerne fällt.

Nro. 6. Bisquit mit Johannis- und Himbeeren.

Diese wird wie eine gewöhnliche Bisquit gemacht, nur daß, ehe das Stärkmehl hinein kommt, ½ Pfund eingemachte Himbeere oder Johannisbeere, von denen man aber den Saft recht ablaufen lassen muß, darein gerührt werden.

Nro. 7. Bierhefen-Torte.

Man nimmt ¼ Pfund Butter oder in deren Ermanglung gutes Rindschmalz, rührt solche ½ Stunde auf eine Seite, thut dann einen Eßlöffel voll gute Bierhefe und nach und nach 5 Eier dazu; alsdann gestoßenen Zucker, bis es süß genug ist, etwa ⅛ Pfund, etwas Rosenwasser und zuletzt 12 Loth feines Mehl darein; rührt es aber immer auf eine Seite. Mit Eier und Mehl darf aber nicht länger gerührt werden, als bis alles untereinander ist. Es wird alsdann in eine mit Butter bestrichene, beliebige Form gefüllt und, wenn es schön gegangen ist, im Backofen gebacken.

Nro. 8. Brey-Torte.

Es wird 1 Schoppen Milch siedend gemacht und von fein Mehl ein Taigchen, welches mit kalter Milch wie zu einem Kindsbrey angemacht worden, darein gerührt und dick gekocht. Dann rührt man ¼ Pfund Butter weiß, thut nach und nach den erkalteten Brey, 6 Eiergelb, Zucker bis es süß genug ist, ¼ Pfund geschälte, klein geschnittene Mandeln, abgeriebene Citronenschale und zuletzt den von 6 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu, füllt die Masse, wenn sie recht leicht gerührt ist, in ein mit Butterteig ausgelegtes Blech und backt sie schön gelb.

Nro. 9. Brod-Torte.

Man schneidet dünne Schnitten von wohlgebackenem schwarzem Brod, trocknet solche gut, damit sie sich stoßen lassen; wenn sie gestoßen sind, treibt man sie durch ein Haarsieb oder engen Seiher. Von diesem Brod nimmt man ¼ Pfund, und ¾ Pfund Mandeln, welche abgerieben, gestoßen und auch durch den Seiher gesiebt werden. Alsdann rührt man 20 Eierdotter, mit ¾ Pfund gesiebtem Zucker recht schaumig, thut die Mandeln, 12 gestoßene Nelken, ½ Muskatnuß, ½ Loth Zimmt, etwas Modegewürz, ein wenig Anis und 4 Loth geschnittenem Citronat und zuletzt das Brod nebst dem von 20 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu; dann füllt man die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model und backt sie bei gelinder Ofenhitze.

Nro. 10. Brod-Torte. 2te Art.

1 Pfund geriebenes Brod wird trocken geröstet, dann fein gestoßener Zimmt, Nelken, feingeschnittene Citronenschale und Citronat dazu gethan, mit ½ Schoppen gutem Wein und einem kleinen Kelch Kirschengeist angefeuchtet. Dann wird ½ Pfund gesiebter Zucker, ½ Pfund geschälte und mit Eier fein geriebene Mandeln und 15 Eiergelb gerührt; thut das Angefeuchtete nebst dem Schnee von 15 Eierweiß dazu, vermengt alles gut mit einander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und backt es schön gelb.

Anmerkung. Bei allen Torten ist es gut, wenn sie im Ofen angezogen haben, daß man sie mit einem Bogen rein Papier belegt, damit sie nicht zu braun werden.

Nro. 11. Brod-Torte mit Kirschen.

½ Pfund Zucker wird mit 7 ganzen Eiern und 8 Eiergelb, so wie ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, eine Stunde lang gerührt, nun wird ½ Pfund geriebenes Brod im Ofen gedörrt, feuchtet es alsdann mit einem Glas Burgunderwein und einem Kelch voll guten Kirschengeist oder Arack an, läßt es wieder trocknen und seibt es durch ein Sieb, weil es sich gerne zusammenklumpt, mengt klein geschnittene Citronenschale, Citronat und Pomeranzenschale, so wie Zimmt und Gewürznelken darunter, rührt es nebst ½ Pfund ausgesteinten Kirschen in die Masse, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt ihn leicht darein; füllt hierauf die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und backt sie schön.

Nro. 12. Butter-Torte.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann thut man ½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund fein Mehl nebst dem Saft und der klein gewiegten Schale von 1 Citrone dazu; verrührt es gut mit einander, bestreicht ein

Potageblech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl und thut stark Messerrücken dick von der gerührten Masse darein, belegt dies mit Eingemachtem, macht von der Masse lange Streifen, legt solche der Länge nach über das Eingemachte, bestreicht diese mit Eiern und backt sie im Ofen schön gelb.

Man kann statt der Butter gutes Schmalz nehmen, welches auch leicht gerührt werden muß.

Nro. 13. Chocolade-Torte oder Bisquit.

½ Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und 6 Eiergelb ½ Stunde recht gerührt; dann 8 Loth fein Mehl und 5 Loth geriebene Chocolade nebst der von 1 Citrone abgeriebenen Schale dazu gethan; wenn es gut verrührt ist, so wird es in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Torten-Model gefüllt und schön gebacken.

Nro. 14. Chocolade-Torte.

¾ Pfund fein gesiebter Zucker, ¾ Pfund fein geriebene Mandeln und 22 Eiergelb werden leicht gerührt, dann ½ Pfund geriebene Chocolade, die abgeriebene Schale von 1 Citrone 1 Loth feinen Zimmt, 12 gestoßene Gewürznelken, ⅛ Pfund Stärkmehl, und zuletzt der Schnee von 22 Eierweiß darein gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt und bei gelinder Ofenhitze schön gebacken.

Nro. 15. Chocolade-Torte. 2te Art.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, 12 Eierdotter nach und nach daran, ¾ Pfund geschälte, zartgestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, 10 Loth Chocolade und 6 Quint Zimmt werden gestoßen, gerieben, dazu gethan, noch ½ Stunde gerührt, von 2 Citronen die Schale auf dem Reibeisen abgerieben und nebst dem Saft darein gethan; die 12 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gerührt. Dann wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, der Boden mit Oblaten belegt, die Masse eingefüllt und in schwacher Hitze gebacken; wenn es angezogen hat, so kann

auch ein Papier darauf gelegt werden, damit es nicht zu braun wird. Ist es gebacken, losgemacht und erkaltet, so wird ein hölzernes Brett auf das Blech gelegt und umgestürzt, dann eine Platte darauf gelegt und wieder umgestürzt, so kommt sie gut auf den Tisch; wenn man es auf die gewöhnliche Art aus dem Blech thut, so zerbricht sie. Auch kann man ein Eis darauf machen und mit Streuzucker bestreuen, oder auch ohne Eis, sie nur mit gewöhnlichem Zucker besäen.

Nro. 16. Citronen-Torte.

Zu einer Torte für 8 Personen nimmt man ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 2 Loth zartgeschnittene Pomeranzenschalen und eben so viel Citronat, thut alles in eine Schüssel, nimmt dann 4 saftige Citronen, reibt das Gelbe sauber am Reibeisen ab, thut es zu obiger Masse, schneidet sodann an den Citronen das Weiße sauber ab, und das Mark zu dünnen Rädchen, mengt dies unter das Gestoßene und läßt es über Nacht stehen; dann macht man einen Buttertaig und legt mit diesem ein Potageblech aus, füllt es mit obiger Masse; schlägt sodann 6 Eierweiß zu Schnee, rührt in diesen, wenn er steif ist, ¼ Pfund zart gestoßenen Zucker, aber nur schnell hinein und gießt es dann über die Torte. Will man aber dieß nicht, so kann man die nämliche Fülle auch mit einem Deckel von Buttertaig bedecken, wie gewöhnlich mit verklopftem Ei bestreichen und dann im Ofen schön backen.

Nro. 17. Citronen-Torte. 2te Art.

Es wird ein feiner Buttertaig gemacht, ein Kuchenblech damit belegt, mit einer Gabel recht gestupft, und alsdann schön gebacken. Nun wird eine Fülle hiezu auf folgende Art gemacht: ½ Pfund Zucker wird mit 1 Schoppen alten Wein geläutert; dann wird ½ Pfund Mandeln geschält, die Hälfte länglich fein geschnitten, die andere Hälfte mit Rosenwasser fein gestoßen, Pomeranzenschale, Citronat, die Schale und das Mark von 4 Citronen werden wie die Mandeln geschnitten und, wenn der Zucker so eingekocht ist, daß er spinnt, dies Alles darein gethan, ein wenig mitgekocht, und dann

läßt man es abkühlen. Wenn der Kuchen gebacken ist, wird die Masse darein gefüllt, von 6 Eierweiß ein Schnee geschlagen, die Torte damit belegt, fein gesiebten Zucker darauf gestreut und zum Abtrocknen noch einmal in Ofen gestellt.

Nro. 18. Gerührte Citronen-Torte.

½ Pfund gestoßener, fein gesiebter Zucker wird mit 10 Eiergelb gerührt; das Gelbe von 4 Citronen reibt man am Zucker ab, thut es nebst dem Saft von 1 Citrone und zuletzt den von 10 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu; ein Potageblech wird mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, von einem guten Buttertaig ein 2 Messerrücken dicker Boden ausgewällt, dasselbe damit belegt, etwas gestupft, die Masse darein gefüllt und im Ofen gebacken.

Nro. 19. Citronen-Torte, geschnittene.

Den Tag zuvor, ehe sie gebacken werden soll, werden ¾ Pfund Zucker gestoßen, ¾ Pfund Mandeln geschält und der Länge nach so fein als möglich geschnitten, beides in eine Schüssel gethan; 3 Loth Citronat und 3 Loth Pomeranzenschalen, ebenso wie die Mandeln geschnitten, dazu; dann nimmt man 9 Citronen, reibt 3 davon auf dem Reibeisen ab, von 3 schneidet man die Schalen ganz dünn länglicht und von den übrigen 3 läßt man sie ganz weg; wenn nun das Geschnittene alles beisammen ist, werden die abgeriebenen Citronen dazu ausgemarkt, nicht ausgedrückt, die innern Häutchen müssen aber alle weg; macht es nun wohl unter einander, deckt es zu und läßt es über Nacht stehen. Den andern Morgen macht man von ½ Pfund Butter einen feinen Weinbaches Taig, setzt davon einen runden Kuchen, wie zu einer Pastete, auf ein Sturzblech, macht auch einen Daumen breiten Rand herum, bestreicht diesen mit verklopftem Ei, stupft ihn, damit er nicht zusammenschrumpft, und backt ihn, ohne die Fülle, halbfertig; während er im Ofen ist, wird ein Mirinkentaig auf folgende Art gemacht: 8 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen und 12 Loth fein gesiebter Zucker, woran zuvor das Gelbe von 1 Citrone abgerieben worden, nebst

etwas Citronensaft darein gerührt; kommt nun der Kuchen aus dem Ofen, so wird der Taig, der gewöhnlich im ganzen Blech in die Höhe geht, mit der flachen Hand zusammengedrückt, die Beitze nochmals unter einander gemacht und bis an den Rand auf den Taig gestrichen, auf diese wird dann der Mirinkentaig so aufgesetzt, daß er in der Mitte erhöht, gegen den Rand des Kuchens aber gleich ausläuft, nun kommt die Torte noch so lange in den Ofen, bis der Guß hellgelb ist.

Nro. 20. Erdbeer-Torte.

½ Maas Erdbeere werden mit ½ Schoppen Wein und einem Stück Zucker dick gekocht, ¼ Pfund geschälte Mandeln mit einem Ei fein gestoßen, dieses mit ¼ Pfund Zucker und 8 Eiergelb eine Stunde gerührt, die fein geschnittene Schale von 1 Citrone dazu, dann die Hälfte von den Erdbeeren darein gerührt, das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, ein Kuchenblech mit Buttertaig belegt, die andere Hälfte der Erdbeeren darauf gethan und mit der gerührten Masse bedeckt. Wenn die Torte gebacken ist, kann man sie mit einem Eis überziehen, doch ist es nicht nothwendig.

Nro. 21. Erdbirn-Torte.

Die Erdbirnen werden roh geschält, gesotten und, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben; zu ¾ Pfund geriebenen Erdbirnen nimmt man ½ Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker und rührt es mit 7 ganzen Eiern und 7 Eiergelb 1 Stunde; reibt das Gelbe von 1 Citrone auf dem Reibeisen ab und thut es nebst dem Saft von 1 Citrone, kurz vor dem Einfüllen in die Masse, füllt sie dann in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Potageblech und backt sie in frischer Hitze. Man muß die Torte in einem blechernen und in keinem kupfernen Blech backen, sie auch gleich, so wie sie eingefüllt ist, in Ofen thun.

Nro. 22. Galanterie-Torte.

½ Pfund geschälte Mandeln werden mit einem Ei fein gestoßen; dann mit ½ Pfund Zucker, 6 ganzen

Eiern und 6 Eiergelb eine Stunde lang gerührt; Citronat, Pomeranzen- und Citronenschale werden fein geschnitten und in die Masse gethan, so wie auch der Saft von einer Citrone; das Weiße von den 6 Eiern wird zu Schnee geschlagen und zuletzt langsam darein gerührt. Nun wird ½ Pfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker und 3 Eierweiß unter einander gerührt; dann ein Potageblech mit Butter bestrichen und mit Mutschelmehl bestreut, der Boden 4fach mit Oblaten belegt; dann setzt man von dem geschnittenen Mandelguß einen Rand in dem Blech herum, belegt die Oblaten mit etwas Eingemachtem und füllt die gerührte Masse darauf. Es wird in einer gelinden Ofenhitze gebacken, nachher mit einem Eis überzogen und mit eingemachten Früchten garnirt.

Nro. 23. Guß-Torte.

Es wird ein guter, gewöhnlicher Buttertaig gemacht, ein bestrichenes und bestreutes Blech mittlerer Größe damit belegt, und hierauf der Boden desselben mit eingemachten Früchten bedeckt. Dann rührt man ¼ Pfund gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern und 6 Eierdotter, hernach ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln und zuletzt den Schnee von 6 Eierweiß darein, gießt die Masse, wenn sie recht leicht gerührt ist, über das Eingemachte und backt sie schön.

Nro. 24. Hunger-Brod.

Von 1 Pfund Zucker wird eine gewöhnliche Bisquit-Masse gerührt; dann nimmt man ⅛ Pfund Citronat, ⅛ Pfund Pomeranzenschalen, die Schale von 1 Citrone, ¼ Pfund abgezogene Mandeln, alles klein gewürfelt geschnitten, dazu und rührt es gut unter einander; bestreicht hierauf ein Potageblech oder längliche Kapsel mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl und füllt etwas von der Masse ein, belegt es alsdann recht dick mit eingemachten Reinecloden, Aprikosen, Pfirsichen und Quitten; man ordnet es aber so, daß immer eine andere Farbe von Früchten neben einander kommt, gibt die übrige Masse darauf und backt es im Ofen.

Nro. 25. Jäger-Torte.

Man reibt ½ Pfund Mandeln recht fein, nimmt ½ Pfund fein gesiebten Zucker, rührt dieses mit 6 ganzen Eiern und 6 Eiergelb ½ Stunde, füllt diese Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen; wenn sie zu sitzen anfängt, wird sie heraus genommen und mit Eingemachtem überstrichen; dann schlägt man das Weiße von den 6 Eiern zu Schnee, rührt es mit ½ Pfund gesiebtem Zucker, bis es recht dick ist, schneidet ½ Pfund geschälte Mandeln länglicht zart, mischt es mit fein geschnittenen Citronenschalen unter die gerührte Masse mit dem Mandel-Eis und backt sie nochmals. Doch muß der Mandelguß beinahe weiß bleiben und darf also nur abtrocknen.

Nro. 26. Johannisbeer-Torte.

Ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech belegt man mit einem Randboden von Weinbachestaig; läutert hierauf ½ Pfund Zucker, kocht abgezopfte Johannisbeere darin, breitet sie, wenn sie kalt sind, auf dem Boden aus, schlägt von 6 Eierweiß einen steifen Schnee, vermengt ½ Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln und ½ Pfund fein gesiebten Zucker und füllt es auf die Johannisbeere; dann backt man sie im Ofen, gibt aber, wenn sie zur Hälfte fertig ist, einen Bogen Papier darauf, weil sie sonst nicht lichtgelb bleibt.

Man kann statt die Johannisbeere zu kochen, solche den Abend zuvor auch nur dick mit Zucker einstreuen, sie vor dem Gebrauch in einem Seiher ablaufen lassen und dann wie gesagt damit verfahren.

Nro. 27. Kleyen-Torte.

½ Pfund Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben, fein gestoßen und mit ½ Pfund Zucker vermengt; dann nach und nach 6 Eierdotter und 7 ganze Eier daran gerührt; wenn es ½ Stunde gerührt ist, thut man viel gestoßenen Zimmt, etwas Nelken und Muskatnuß, klein geschnittene Pomeranzen- und Citronenschale und Citronat darein, füllt es in einen mit Butter bestrichenen

und mit Mutschelmehl bestreuten Model und backt es schön in mittlerer Hitze. Man kann es auch in einem Kuchenblech backen, es ist so besser.

Nro. 28. Krach-Torte.

Zu 1 Pfund Zucker, der ziemlich grob gestoßen, wird 1 Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln genommen, mit einer Messerspitze voll gestoßenen Nelken und ½ Loth Zimmt in eine messingene Pfanne gethan, und unter beständigem, sehr sorgsamem Umrühren schön gelb geröstet; unterdessen wird die Form, worin man die Torte ausdrücken will, mit einem Pinsel, der in feines Oel getaucht wurde, gut ausgestrichen, dann wird mit einem Eßlöffel, der zuvor in kaltes Wasser getaucht wird, von der Masse herausgenommen und schnell in den Model gedrückt, so sehr sorgfältig fortgefahren, bis der Model voll ist, die Pfanne bleibt stets auf dem Feuer und das Eindrücken muß sehr schnell vor sich gehen, weil sonst die Masse verbrennt. Man läßt die Torte stehen bis sie kalt ist, dann wird sie oben sorgfältig gelöst und umgestürzt.

Nro. 29. Kranz-Torte.

Es werden ¾ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser geläutert; alsdann ¾ Pfund Mandeln abgezogen und grob gestoßen in den Zucker gethan und über dem Feuer unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis es ganz dicklich ist; alsdann rührt man 6 Loth geschnittenen Citronat nebst der Schale von 1 Citrone darein, setzt auf Oblaten Ringe davon auf, backt sie in einem kühlen Ofen und füllt sie hernach mit eingemachten Früchten.

Nro. 30. Leder-Torte.

Zum Taig nimmt man ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, einen Eßlöffel voll Zucker, ein Eierdotter; von letzteren 3 Stücken wird mit Wein ein Vortaig gemacht, ausgewällt, der Butter wie bei gewöhnlichem Buttertaig hineingewällt, und wenn der Taig recht ist, das Blech damit belegt. Zur Fülle nimmt man ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, ½ Pfund gestoßenen Zucker, Citronat und von 1 Citrone die Schale klein geschnitten,

nebst dem Mark von 3 Citronen, vermengt alles gut mit einander, füllt die Torte damit, schlägt von 7 Eierweiß einen Schnee, verrührt einen Eßlöffel voll Zucker damit, streicht es auf die Masse, streut grob gestoßenen Zucker darauf und backt es im Backofen.

Nro. 31. Mandelberg.

¾ Pfund geschälte Mandeln werden der Länge nach entzwei geschnitten, alsdann thut man sie in eine messingene Pfanne, ½ Pfund gesiebten Zucker und ein Stückchen Butter eines halben Ei's groß, dazu; rührt dieses auf einem schwachen Feuer unter einander, bis die Mandeln gelb sind und zusammen hängen, bestreicht dann ein Porcellanplättchen mit ein wenig frischer Butter und setzt die Mandeln in Form eines Berges darauf, macht von ¼ Pfund Zucker ein Eis und überzieht den Berg entweder ganz, oder nur Streifenweise damit, garnirt es mit Dragée (Streuzucker) oder Pistazien, belegt es neben herum mit getrockneten Früchten oder Blumen und gibt es zum Desert statt einer Torte.

Nro. 32. Mandelberg. 2te Art.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, 5 Eier, ¼ Pfund grob gestoßene Mandeln, ⅛ Pfund Zucker und so viel fein Mehl hinein geschafft, als erforderlich ist, um den Taig Messerrücken dick auswällen zu können. Wenn er ausgewällt ist, werden mit einem blechernen Model Mandeln ausgestochen und diese im Schmalz gebacken. Hierauf wird ¼ Pfund Zucker geläutert, die Mandeln darin umgekehrt und in einen blechernen Model, den man zuvor mit Butter bestrichen hat, ausgebreitet. Ein großer Trichter ist das Beste dazu. Wenn er gestanden ist, wird er auf eine Platte umgestürzt.

Nro. 33. Mandel-Torte, gewöhnliche.

Man stoßt 1 Pfund geschälte Mandeln mit 4 Eier recht fein; dann rührt man sie mit 1 Pfund fein gestoßenem, gesiebtem Zucker, 12 ganzen Eiern und 12 Eierdotter eine Stunde lang recht stark, reibt die Schale von 1 Citrone am Reibeisen ab, und thut dies nebst dem von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee zur Masse,

füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und backt sie in frischer Hitze.

Nro. 34. Torte von gebackenen Mandeln.

Man rührt 6 Eiergelb, 6 Eßlöffel voll Zucker und 6 Eßlöffel voll sauren Rahm mit einem Stückchen Butter wohl untereinander, gibt so viel Mehl dazu, daß man die Masse auswällen kann, sticht sie mit dem Mandelmödelchen aus und backt sie im Schmalz. Hierauf läutert man 1 Pfund Zucker in einem Schoppen Rosenwasser und kocht damit die klein geschnittene Schale von 1 Citrone, $^1/_4$ Pfund gewürfelt geschnittenen Citronat, $^1/_2$ Loth Gewürznelken, $^1/_2$ Loth Muskatnuß und 1 Loth Zimmt, läßt dieses recht kräftig kochen und rührt die gebacknen Mandeln darin um, doch so daß sie alle damit überzogen werden. Nun wird ein Schneckenmodel mit Wasser ausgeschwenkt, die Mandeln schnell hinein gedrückt und so an einen kühlen Ort gestellt; wenn es nicht gut herausgehen will, tunkt man den Model ein paar Augenblick in heißes Wasser und stürzt es alsdann schnell auf eine Platte; man kann die Torte neben herum mit getrockneten Früchten belegen.

Nro. 35. Gerbstete Mandel-Torte.

$1^1/_4$ Pfund abgezogene Mandeln werden länglich fein geschnitten, mit $1^1/_4$ Pfund fein gesiebtem Zucker in einer messingenen Pfanne recht schön gelb geröstet, man muß es aber beständig mit dem Backschäufelchen umdrehen, daß es nicht anhängt. Dann bestreicht man einen Schnecken-Model mit Butter, bestreut ihn stark mit gesiebtem Zucker; wenn die Mandeln geröstet sind, werden sie schnell mit einem Mörserstämpfel in den Model gedrückt, und zwar so, daß die ganze Modelform mit der Mandelmasse überzogen wird, weil nur die Form davon gebildet seyn soll, und nicht ausgefüllt. Wenn es kalt ist, stürzt man es auf eine Platte und garnirt diese neben herum mit Blumen oder getrockneten Früchten.

Nro. 36. Marseiller-Torte.

Man nimmt 6 Eierdotter, 6 Löffel voll des besten sauren Rahms, 6 Löffel voll zart gestoßenen Zucker in

eine Schüssel, rührt es wohl, schafft dann so viel feines Mehl hinein, bis man es zu einem lockern Taig wirken kann, und nimmt ihn dann auf das Wällbrett; wenn er gut ausgewällt ist, schneidet man viereckige Stückchen, so groß als ein Kreuzer, und backt sie schön gelb im Schmalz. Alsdann läutert man ¾ Pfund Zucker in 3½ Schoppen Wasser und läßt ihn einkochen, doch darf er nicht spinnen; dann kehrt man ½ Pfund länglich geschnittene Mandeln, von 2 Citronen die Schale, so wie auch ¼ Pfund Citronat, gleichfalls länglich geschnitten, und 2 Loth grob gestoßenen Zimmt, nebst den gebackenen Küchlein in dem geläuterten Zucker um, kochen darf es aber nicht, wenn man sieht, daß alles befeuchtet ist, so drückt man die ganze Masse in einen Schnecken-Model und läßt sie darin stehen. Wenn man sie heraus thun will, stellt man den Model schnell an einen heißen Ort, oder hebt ihn in eine Schüssel voll siedendem Wasser, daß sie sich neben auflöst; man muß aber sehr Acht geben, daß es nicht zu weit hinein warm wird, sonst zerfällt sie, und dann schnell herausstürzen.

Nro. 37. Mirinken-Torte.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit ¼ Pfund gestoßenem, aber nicht gesiebtem Zucker gerührt, auf weiß Papier Löffel voll weise aufgesetzt, in einer Tortenpfanne gebacken; diese Portion dreimal gemacht jedes mal aufeinander gesetzt, süßer Rahm geschlagen, darauf gestrichen, auf drei Seiten mit röschen Bröckelchen von einer Bisquit bestreut, damit der Schaum nicht sinkt. Dann ist sie fertig und kann aufgestellt werden.

Nro. 38. Orangen-Torte.

¾ Pfund geschälte Mandeln werden mit 3 Eiern recht fein gestoßen; indeß wird ein völliges ½ Pfund Zucker mit ½ Glas Orangeblüthen-Wasser nach kurzer Fädenart geläutert, dann in eine Schüssel gegossen und so lang darin gerührt, bis es abgekühlt ist, nun kommen die Mandeln und nach und nach 11 Eier, also im Ganzen 14 Eier, dazu, von 6 Eierweiß wird ein Schnee geschlagen und von 3 Eiern läßt man das Weiße

ganz weg. Das Gelbe von einer Orange wird am Zucker abgerieben und nebst dem Saft kurz vor dem Schnee in die Masse gethan, in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt, und in frischer Hitze gebacken.

Nro. 39. Pariser-Torte.

½ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, 18 Loth fein gestoßenen Zucker rührt man mit Rosenwasser an; hierauf werden 10 Eierweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und an die Masse gerührt; dann wird ein Potageblech mittlerer Größe mit Buttertaig belegt, die gerührte Masse darein gefüllt und schön gelb gebacken. Alsdann nimmt man 4 Loth gestoßenen Zucker, verrührt solchen mit Rosenwasser, bis er flüssig ist, bestreicht die gebackene Torte damit, thut sie wieder in den Ofen, bis die Glasur springt.

Nro. 40. Punsch-Torte.

Man rührt einen gewöhnlichen Bisquittaig von 1 Pfund Zucker, verfertigt von Papier 4 gleiche runde Formen, in der Größe eines mittelgroßen Kuchenblechs, füllt die gerührte Masse darein, backt sie schön gelb und läßt sie erkalten. Hierauf nimmt man einen Schoppen guten Arack, feuchtet die gebackene Bisquits vermittelst eines Löffels damit an, so daß auf jeden der 4 Kuchen ¼ Schoppen kommt und läßt solches wieder trocknen; nun thut man die Kuchen aus dem Papier, bestreicht den ersten Kuchen mit einer beliebigen Marmelade, legt wieder einen Kuchen darauf, bestreicht ihn wieder mit Marmelade, legt wieder einen Kuchen darauf und fährt so fort, bis alles auf einander ist, der obere Kuchen darf nicht bestrichen werden. Alsdann wird von ½ Pfund Zucker, 2 Eierweiß und 2 Eßlöffel voll Arack ein Eis gemacht, die ganze Torte damit überstrichen und getrocknet. Sie kann auch, wenn sie getrocknet ist, mit eingemachten Früchten belegt werden.

Man kann den Taig auch in blechernen Mödeln backen, 1 Pfund Zucker gibt 8 Böden oder so viel man will, je nachdem sie groß oder klein sind. Die Masse muß immerfort gerührt werden.

Nro. 41. Quitten-Torte.

Man bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl, belegt es mit gutem Buttertaig und bedeckt den Boden mit Quitten-Marmelade oder mit in Zucker und Wein weich gekochten Quittenschnitzen. Alsdann rührt man ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund geriebene Mandeln mit 2 ganzen Eiern und 6 Eiergelb leicht, thut etwas Quittenmarmelade oder in deren Ermanglung einige weich gekochte, geriebene Quitten und zuletzt den Schnee von 6 Eierweiß dazu, gießt diese Masse auf das Quittengelege und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 42. Quitten-Torte. 2te Art.

Es wird ein Potageblech wie gewöhnlich mit gutem Buttertaig belegt; dann schält man 4—6 Quitten, schneidet sie zu Schnitzen, siedet sie im Wasser, bis sie weich sind, dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht sie mit ¼ Pfund Zibeben und ¼ Pfund Rosinen in 1 Schoppen Wein und Zucker, bis es süß genug ist; wenn es eingekocht ist, thut man es vom Feuer, schneidet die Schale von einer Citrone und 2 Loth Citronat länglich und thut es nebst gestoßenem Zimmt unter das Gekochte, füllt den Kuchen damit, legt dünne Schnittchen Butter darauf und backt sie schön.

Nro. 43. Quitten-Torte. 3te Art.

8 Quitten siedet man im Wasser weich, läßt sie dann erkalten, schält und schabt sie alsdann zart in eine tiefe Schüssel, rührt ½ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Loth Citronat, die Schale von 1 Citrone und 4 Loth abgezogene Mandeln, alles länglich geschnitten, daran und füllt alsdann diese Masse in ein mit gutem Buttertaig ausgelegtes Potageblech, vermengt geriebenes Brod, gestoßene Mandel und Zucker mit einander, streut es darüber und gibt kleine Butterschnittchen darauf oder macht, wenn man genug Buttertaig hat, ein Gitter von demselben darüber. Man kann diese Fülle auch zu Kräpfchen gebrauchen.

Nro. 44. Quitten-Torte mit Mandelguß.

Man macht einen Weinbaches-Taig wie gewöhnlich,

nimmt aber 4 Loth fein gestoßene Mandeln darein und belegt damit ein Potageblech; dann siedet man 6 schöne Quitten, reibt oder schabt sie fein und überstreicht damit den Taig, alsdann schlägt man 7 Eierweiß zu Schnee, rührt 12 Loth geschälte, grob gestoßene Mandeln und 12 Loth gestoßenen Zucker darein, füllt diesen Guß, wenn er eine Zeitlang gerührt ist, über die Quitten und backt nun die Torte.

Nro. 45. Quitten-Torte mit Mandelguß. 2te Art.

Man macht einen guten Buttertaig, belegt ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Kuchenblech damit und läßt ihn schön gelb backen; dann kocht man geschälte Quittenschnitze in Wein und Zucker, verrührt sie recht glatt, schneidet Citronat und Pomeranzenschalen recht klein, rührt sie unter die Quitten und füllt sie in den Kuchen. Schlägt hierauf von einigen Eierweiß einen Schnee, rührt gestoßenen Zucker und Mandeln darunter, gießt es auf die Torte und stellt sie noch eine halbe Stunde in den Ofen.

Nro. 46. Rahm-Torte.

Man nimmt einen Schoppen Rahm, von 10—14 Eiern das Gelbe, 1 Löffel voll fein Mehl, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund frische Butter und etwas Muskatblumen. Der Rahm und die Butter werden mit einander in einer messingenen Pfanne auf das Feuer gethan, die Eier und das Mehl gut verrührt und, wenn die Flüssigkeit siedet, darein gerührt, auf dem Feuer noch etwas abgerührt, daß es nicht käset, dann zum Abkühlen in eine Schüssel gegossen; das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, sobald die Masse kalt ist, dazu gethan und recht gut unter einander gemengt. Hierauf wird in ein wie gewöhnlich bestrichenes, bestreutes und mit gutem Buttertaig ausgelegtes Blech eines Messerrücken dick Macaronentaig darauf gestrichen, die abgerührte Masse darein gefüllt, und in mäßiger Hitze gebacken.

Nro. 47. Reis-Torte.

¼ Pfund Carliner Reis wird sauber gewaschen,

mit siedendem Wasser abgebrüht, dasselbe nach ¼ Stunde abgegossen und der Reis in ½ Maas Milch nebst einem Stückchen Vanille gekocht, ohne jedoch darin zu rühren. Dann wird ¼ Pfund geschälte und zartgestoßene Mandeln mit ¼ Pfund frischer Butter leicht aufgerührt, thut den Reis nebst ¼ Pfund Zucker, 2 Loth klein geschnittenen Citronat und etwas Zimmt dazu und rührt nach und nach 9 Eiergelb daran; das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen und zuletzt darein gerührt. Dann füllt man die Masse in einen wie gewöhnlich bestrichenen und bestreuten Model und backt sie im Ofen.

Nro. 48. Reistorte mit Wein.

Man nimmt ¼ Pfund Reis, wascht ihn mit warmem Wasser sauber ab, gießt ½ Schoppen alten Wein darüber und läßt ihn so lange kochen, bis der Wein eingekocht ist; alsdann läutert man ½ Pfund Zucker und thut den eingekochten Reis hinein; von 2 Citronen werden die Schalen länglich und das Mark in dünne Scheiben geschnitten, auch wird für 4 Kreuzer Citronat länglich geschnitten und alles zusammen in den Zucker gethan und aufgekocht, bis es genug ist. Ein Potageblech wird mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut und mit einem guten Buttertaig belegt, dann die erkaltete Masse darein gefüllt und gebacken.

Nro. 49. Rosinen-Torte.

4 schöne, große Aepfel werden geschält, zu Schnitzen geschnitten, mit ½ Schoppen Wein, etwas ganzem Zimmt, klein gewiegten Citronenschalen und ¼ Pfund Zucker zugesetzt und weich gekocht; dann verrührt man sie zu Mus, thut wieder ½ Schoppen Wein, ¼ Pfund Rosinen und ¼ Pfund Zibeben nebst ¼ Pfund geschälten, länglich fein geschnittenen Mandeln daran, läßt es dick einkochen und dann erkalten. Hernach füllt man diese Masse in ein mit Buttertaig ausgelegtes Potageblech, macht ein Gitter oder einen Deckel von Buttertaig darüber, bestreicht sie mit Eiergelb und backt sie sodann.

Nro. 50. Sand-Torte.

Man nimmt 1 Pfund fein Mehl, ½ Pfund But-

ter, ¼ Pfund Zucker, rührt die Butter recht leicht, thut fein gewiegte Citronenschale, dann das Mehl und den Zucker hinein und Eier dazu, bis der Taig zum Würken recht ist; nimmt dann den Taig auf das Nudelbrett, würkt ihn gut und wällt ihn dann aus, macht einen Rand herum und läßt ihn backen. Nun kann man von geschnittenen Mandeln und Glace einen Kranz herum machen, der aber noch einmal gebacken und mit eingemachten Früchten belegt werden muß, oder man läßt den Kranz weg, belegt sie gleich mit gekochten Aepfeln, oder was man sonst will, streut Mandeln darauf, läßt sie noch ein wenig backen, schlägt Eierweiß zu Schnee, thut gestoßenen Zucker und Vanille darauf und läßt sie backen, bis der Schnee gelb ist.

Nro. 51. Sand-Torte auf andere Art.

Man rührt 1 Pfund schönes Schmalz oder recht gute, ausgeschaffte Butter mit 16 Eierdottern ½ Stunde lang, daß sie recht schaumig werden, thut dann das Abgeriebene von einer Citrone, 12 gestoßenen Nelken, ½ Muskatnuß, ½ Loth Zimmt und 1 Pfund Zucker, alles gerieben und gestoßen, und nach und nach unter beständigem Rühren, ½ Pfund feines Mehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eierweiß langsam dazu. Dann bestreicht man ein Blech oder einen beliebigen Model mit Butter, füllt es nicht ganz voll und läßt sie langsam backen. Vor dem Einfüllen kann man auch ein Spitzgläschen voll Rum in die Masse thun, sie wird dadurch flüchtig und lockerer.

Nro. 52. Sand-Torte auf leichtere Art.

Man rührt 1 Pfund Butter recht leicht, thut ½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 9 Eierdotter und nach und nach 1 Pfund feines Mehl dazu, wenn dies alles gut verrührt ist, schlägt man das Weiße von den 9 Eiern zu Schnee, vermengt ihn gut mit der Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen Model und backt sie im Ofen langsam.

Nro. 53. Sand-Torte oder Pfundkuchen.

½ Pfund Butter wird schön weiß gerührt, dann thut

man ½ Pfund gestoßenen Zucker und das Gelbe von 8 Eier darein, das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen, in die Masse gerührt und nachher ¾ Pfund fein Mehl ganz leicht, nebst der klein gewiegten Schale von einer Citrone, etwas Zimmt und Nelken hinein gerührt. Ein Potageblech wird recht dick mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, ½ Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln mit Zucker vermengt, oben darauf gestreut und bei mäßiger Hitze gebacken. Von ½ Pfund Butter gibt es einen Kuchen zu einem gewöhnlichen Potageblech von mittlerer Größe.

Anmerk. Die Torte muß noch warm aus dem Model gethan werden, weil sie sonst leicht zerbricht; auch steigt sie sehr wenig.

Nro. 54. Schaum-Torte.

In ein Kuchenblech wird ein Buttertaig gelegt, dann belegt man den Boden desselben entweder mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren; schlägt hierauf 4 Eierweiß zu Schnee und rührt ¼ Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker daran; füllt ihn dann auf das Eingemachte und läßt es im Backofen schön gelb backen. Dann schlägt man wieder einen Schnee von 7 Eierweiß, reibt eine Citrone am Reibeisen ab und rührt dies nebst 10 Loth gesiebtem Zucker hinein. Alsdann überstreicht man die Torte noch einmal mit dem Eis und läßt sie im Ofen trocknen.

Nro. 55. Speck-Torte.

1 Pfund Mandeln werden geschält und mit Rosenwasser gröblich gestoßen, die Schalen von 2 Citronen und 1 Pfund frischen ungesalzenen Speck klein geschnitten, lezterer im Mörser noch zart gerieben, und alles mit 1 Pfund gestoßenem Zucker gut untereinander gemacht, und mit 7 Eier und 7 Eierdotter eine Stunde lang gerührt, bis es dicker ist als ein Mandeltortentaig; bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl, belegt es mit gutem Butter- oder Weinbachestaig, füllt die gerührte Masse darein und backt sie langsam im Backofen.

Nro. 56. Trauben-Torte.

Man beert ungefähr 6 große, gute Trauben ab, streut eine Hand voll Zucker darauf und thut sie in einen Seiher, damit der Saft ablaufen kann, dann belegt man ein Potageblech mit gutem Buttertaig, backt ihn leer, vermengt sodann eine Hand voll geschälte, gestoßene Mandel, eben so viel Zucker, etwas Zimmt, Citronat und Pomeranzenschalen, fein geschnitten, mit einander, streut die Hälfte davon auf den gebackenen Taig, die Trauben darauf, das Uebrige vollends darüber, schlägt 7 Eierweiß zu Schnee, rührt eine Hand voll gestoßenen Zucker darein, bedeckt die Torte damit und backt sie schön hellgelb.

Nro. 57. Wiener-Torte.

2 Pfund fein Mehl, 10 Eiergelb, 1 Schoppen guten sauren Rahm, $^1/_8$ Pfund Zucker, gestoßener Zimmt werden in einer Schüssel unter einander gemacht; dann wird es auf ein Brett gethan und mit $^1/_2$ Pfund Butter eine halbe Stunde gewürkt, wenn es aber zu warm seyn sollte, so kann man die Butter vorher mit etwas Wasser schaffen und erst zuletzt hinein würken. Nun wird es in 7 gleiche Theile verschnitten, einen Theil ausgewällt und ein Blättchen, so groß als man die Torte will, darauf gelegt; man wällt es aus, daß gerade ein Finger breiter Streifen in der Rundung abfällt, das Blatt wird am Rand mit Ei bestrichen, und der davon abgefallene Streifen darauf gelegt; alsdann mit einer Gabel recht gestupft, daß es keine Bläschen wirft, und dann wieder mit Ei bestrichen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gebacken. Die übrigen 6 Theile werden pünktlich so gemacht, nur einer darf keinen Rand bekommen, weil dieses den Deckel gibt. Wenn sie gebacken sind, werden sie auf einander gesetzt und mit dem Messer noch ganz gleich geschnitten, dann auf ein jedes Blatt etwas anderes Eingemachtes gefüllt, es können auch Marmelade dazu genommen werden. Z. B. auf ein Blatt Kirschen, auf das zweite Quittenmarmelade, auf das dritte Himbeere, auf das vierte Citronenmarmelade, auf das fünfte Aprikosen und auf

das sechste Dürrlitzenmarmelade. Wenn es eingefüllt ist, läßt man es im Ofen ein wenig anziehen. Nun wird von 3 Eierweiß und ½ Pfund gesiebtem Zucker ein Eis gerührt, der Saft von einer Citrone darein gedrückt und alsdann die ganze Torte mit dem Eis überzogen, oben darauf mit eingemachten Früchten garnirt und neben herum mit Devisen belegt; auch mit Blumen von Tragant besteckt.

Nro. 58. Zimmt-Torte.

1 Pfund Zucker wird gestoßen und gesiebt, dann mit 16 Eiern schön leicht gerührt; 1 Pfund Mandeln werden abgerieben, mit ein wenig Zucker klein gestoßen, in eine Schüssel gethan und die gerührte Masse nach und nach daran gerührt; dann 4 Loth fein gestoßenen Zimmt, die geschnittene Schale von 1—2 Citronen und 2 Loth länglich geschnittenen Citronat darein gethan und noch ½ Stunde lang gerührt; sollte die Masse zu dick seyn, so dürfen noch ein paar Eier genommen werden; dann wird sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt und im Backofen schön gebacken.

Nro. 59. Zimmt-Torte mit Buttertaig.

Man bestreicht ein Potageblech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl und belegt es mit Butter- oder Weinbachestaig. Dann werden ¾ Pfund Mandeln mit einem Tuch abgerieben und ganz fein gerieben oder gewiegt, dann mit 1 Schoppen dickem, süßem Rahm angerührt, ⅛ Pfund vom feinsten Zimmt gestoßen und nebst Zucker, bis es süß genug ist, an die Masse gerührt, dieselbe eingefüllt und im Ofen schön gelb gebacken.

Man kann aber auch ½ Pfund geschälte, fein geschnittene Mandeln mit 12 Loth gestoßenem Zucker und 8 Eierdotter leicht rühren, dann die klein gewiegte Schale von 1 Citrone, ⅛ Pfund gereinigte Rosinen, ein völliges ½ Loth gestoßenen Zimmt dazu, und zuletzt den von 8 Eierweiß geschlagenen Schnee bis auf Weniges darein thun, in Buttertaig einfüllen und backen.

Oder man reibt ½ Pfund rohe abgeriebene Mandeln recht fein, thut ½ Pfund gesiebten Zucker, 1 Loth

fein gestoßenen Zimmt und etwas fein geschnittene Citronenschale dazu, feuchtet es mit ¾ Schoppen Wein an und läßt es über Nacht oder einige Stunden stehen; dann rührt man es mit 3 Eiern leicht, füllt es hernach ein und backt es schön gelb.

Kuchen.

Nro. 1. Aepfelkuchen, gerührter.

Man rührt ¼ Pfund mit einem Ei gestoßene Mandeln, 8 Eigelb, die klein geschnittene Schale von 1 Citrone, Zucker und ein wenig Zimmt mit einander, bis es recht dick ist; thut dann ungefähr 8 bis 10 große, geriebene Aepfel nebst dem zu Schnee geschlagenen Eierweiß dazu, füllt es in ein mit gutem Buttertaig belegtes Blech, und backt ihn im Ofen.

Nro. 2. Aepfelkuchen, geschmälzter.

Die Aepfel werden den Tag zuvor geschält und zu ganz dünnen kleinen Scheibchen geschnitten, stark mit Zucker und Zimmt bestreut und so über Nacht zugedeckt, stehen gelassen. Den andern Tag werden ¼ Pfund abgeriebene, fein gestoßene Mandeln mit 12 Loth Zucker, Zimmt, etwas Gewürznelken, der klein geschnittenen Schale von 1 Citrone und geriebenem Brod vermengt. Alsdann belegt man ein Potageblech mit feinem Buttertaig, bestreut es mit der Hälfte von dem geriebenen Brod, die Aepfel darauf und deckt es mit dem Uebrigen zu. Man zerläßt hierauf ¼ Pfund frische Butter, schmälzt den Kuchen damit und backt ihn im Ofen.

Nro. 3. Aepfelkuchen, gewöhnlicher.

Zu einem Kuchen für 6 bis 8 Personen macht man von ¼ Pfund Butter einen guten Buttertaig, belegt ein bestrichenes und bestreutes Potageblech damit. Dann schält man gute saure Aepfel, schneidet sie in Schnitze, legt sie

hübsch enge im Ring herum auf den Buttertaig, verrührt 4 Eier mit ½ Schoppen süßem Rahm, ⅛ Pfund gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmt, gießt es über die Aepfel, streut ⅛ Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln darüber und backt ihn im Ofen. Man kann anstatt Rahm, Milch und ⅛ Pfund zerlassene Butter, und für Zimmt klein geschnittene Citronenschale dazu nehmen.

Von grünen Zwetschgen kann man es auf die gleiche Art machen.

Nro. 4. Aepfelkuchen mit Wein.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Blech mit Buttertaig, schält so viel saure Aepfel und schneidet sie zu kleinen Würfeln, daß man den Kuchen halb voll damit füllen kann; wenn sie gleich ausgebreitet sind, verrührt man 6 Loth gestossenen Zucker und 1 Loth Zimmt mit 4 Eierweiß, thut nicht ganz einen Schoppen Wein dazu, gießt es über die Aepfel, belegt es stark mit frischer Butter und backt ihn in frischer Hitze.

Nro. 5. Bisquit-Kuchen mit Mandeln.

Man nimmt ½ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, ½ Pfund gesiebten Zucker, rührt es mit 8 Eierdotter wie Bisquit und vereinigt es mit den Mandeln, der klein gewiegten Schale von ½ Citrone, ⅛ Pfund gewaschenen Rosinen und ½ Loth gestoßenem Zimmt; das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen und zuletzt darein gerührt, dann in ein mit Butter bestrichenes, mit Mutschelmehl bestreutes und mit gutem Buttertaig belegtes Blech gefüllt und schön gebacken.

Nro. 6. Blitz-Kuchen.

½ Pfund fein Mehl, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund zerlassene Butter, 4 bis 5 Eier und fein geschnittene Citronen- oder Pomeranzenschalen, verrührt man mit einander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech, vermengt ¼ Pfund geschälte, länglich fein geschnittene Mandeln mit gestoßenem Zucker, bestreut den Kuchen damit und

backt ihn im Ofen schön gelb. Diese Portion gibt einen Kuchen für 8 bis 10 Personen.

Man kann die Butter auch weiß rühren und das Eierweiß zu Schnee schlagen, was noch besser ist; auch darf er nicht lange stehen, sondern muß gleich in Ofen kommen, sonst wird er gerne speckig.

Nro. 7. Brod-Kuchen.

8 Eigelb werden mit ½ Pfund Zucker eine Zeit lang gerührt; alsdann kommen ¼ Pfund ungeschälte, gestoßene Mandeln, ½ Pfund fein geriebenes schwarzes Brod, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, die Schale von einer Citrone, dies alles fein geschnitten und ½ Loth fein gestoßenen Zimmt dazu, zuletzt der Schnee von 8 Eierweiß, mit welchem es noch ein wenig gerührt wird. Dann füllt man es in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Blech und backt es schön. Indeß wird ½ Schoppen Wein mit 1 Stückchen Zucker, etwas Zimmt und 1 Stückchen Citronenschale siedend gemacht, und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, langsam darüber gegossen. Besser ist es, wenn man den Kuchen den Tag vorher macht, ehe man ihn gebraucht. Auch kann man einen Guß von geschnittenen Mandeln, Eierweiß und gestoßenem Zucker darüber machen, wie bei einer Galanterietorte oder ein gewöhnliches weißes Citronen-Eis, dann ist er den besten Torten gleich und kann als solche gegeben werden.

Nro. 8. Caffee-Kuchen.

Um in der Geschwindigkeit Kuchen zum Caffee zu machen, rührt man ½ Pfund fein Mehl mit 4 Eierdottern, ¼ Pfund Zucker und ¼ Pfund Butter zusammen, würkt dann den Taig, wällt ihn 4 Messerrücken dick aus, bestreicht ihn mit Eiern, bestreut ihn mit Zucker und backt ihn so lange bei mäßiger Hitze, bis er gelbbraun geworden ist. Man bestreut ihn nachher noch mit Zucker und Zimmt.

Nro. 9. Creme-Kuchen.

Von ½ Maas Milch und feinem Mehl wird ein guter dicker Kindsbrei gekocht, wenn er erkaltet ist und eine Haut gezogen hat, schneidet man ½ Pfund But-

ter darauf, reibt von einer Citrone das Gelbe ab, r
dies nebst 5 Eiergelb und Zucker, bis es süß genug
und zuletzt den von 5 Eierweiß geschlagenen Sc
daran; füllt die Masse in ein mit gutem Butter
belegtes Blech und backt sie im Ofen.

Nro. 10. Himbeer-Kuchen.

Es wird ein Kuchenblech mit Butter bestri
mit Mutschelmehl bestreut und mit Buttertaig bel
dann auf den Boden geriebenes Brod und abgerieb
gestoßene Mandeln gestreut; dann rein verlesene,
Zucker gebeizte Himbeere und oben darauf wieder B
brosamen, Mandeln, gestoßenen Zimmt, Zucker und
gewiegte Citronenschale, mit kleinen Stückchen fri
Butter belegt und gebacken.

So kann man auch Johannisbeer-, Apr
sen-, Kirschen- und Zwetschgen-Kuchen ma

Nro. 11. Johannisbeer-Kuchen.

Man belegt ein Potageblech mit gutem Buttert
dann abgezopfte Johannisbeere darauf und bestreut
mit gestoßenem Zucker. Von 1 Schoppen Milch
ein weißer oder Mehlbrei (Kindsbrei) gekocht; indeß r
man 6 Loth Butter weiß, thut ¼ Pfund geschälte
zart gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker und 4 Eier
nebst dem erkalteten Brei darein, rührt es zusammen
ein Weilchen, damit alles recht gut vermengt, glatt
leicht ist, und zuletzt den von 4 Eierweiß geschlag
Schnee dazu, füllt es auf die Johannisbeere und
den Kuchen in guter frischer Hitze.

Nro. 12. Johannisbeer-Kuchen. 2te

12 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, dann
½ Pfund gesiebtem Zucker und ½ Pfund geschälten,
geriebenen Mandeln lange gerührt. Hernach wird
Hälfte der Masse in ein wie gewöhnlich bestrichenes
mit gutem Buttertaig belegtes Kuchenblech gefüllt,
dieselbe eine gute Lage abgezopfte Johannisbeere, w
vorher mit Zucker bestreut werden, dann mit der ü
gen Masse bedeckt und im Ofen gebacken. Man
aber auch ½ Maas abgezopfte Johannisbeere mit

Pfund Zucker kochen, wenn sie erkaltet sind, auf den Buttertaig legen und dann mit der gerührten Masse, wozu die Hälfte hinreichend ist, wenn man es nicht sehr dick haben will, bedecken.

Nro. 13. Käs-Kuchen.

Für 6—8 Personen belegt man ein Blech mittlerer Größe, mit gutem Buttertaig, rührt dann ¼ Pfund Butter leicht, thut 2 bis 3 Milchkäse, zu 2 bis 3 kr. per Stück, wie sie gewöhnlich auf dem Markt gekauft werden, nebst einer Hand voll weiß Mehl darein und verrührt sie recht wohl, dann schlägt man nach und nach 6 bis 8 Eier darein, thut ¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund gewaschene Rosinen und Zibeben, für 1 Kreuzer Rosenwasser und ein bischen Salz dazu, verrührt alles wohl mit einander, füllt es dann in das Blech, bestreicht oder begießt es mit zerlassener Butter und backt es in gutem Ofen. Man kann auch ⅛ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln darein thun und das Eierweiß zu Schnee schlagen.

Nro. 14. Käs-Kuchen. 2te Art.

Hiezu nimmt man 2 Maas süße Milch, ½ Maas saure Milch, 4 bis 5 Kochlöffel voll fein Mehl, welches mit 4 Eier und der sauren Milch angerührt wurde; wenn die süße Milch siedet, so rührt man den Taig hinein, nimmt ihn sogleich vom Feuer, stellt ihn 1 Stunde auf schwache Kohlen, schüttet ihn dann in ein Tuch und läßt ihn über Nacht abtropfen. Den andern Tag nimmt man den Käs in eine Schüssel, rührt eine kleine Hand voll Mehl, 3 Eier, ¼ Pfund zerlassene Butter, ½ Glas süße Milch und Zucker, bis es süß genug ist, daran, auch kann man Zibeben, Rosinen und gestoßene Mandeln darein thun. Dann belegt man ein Potageblech mit geriebenem Buttertaig, gießt die Masse darein, bestreicht sie mit zerlassener Butter und einem Ei, stupft den Kuchen und backt ihn in gutem Ofen.

Nro. 15. Käs-Kuchen, süßer.

Zu einem mittelmäßig großen Kuchen macht man 3 Schoppen Milch siedend, verrührt 12 Eier in einem

Topf, 6 Eßlöffel voll sauren Rahm und ein Stück Zukker dazu, gießt die verrührten Eier in die Milch, drückt den Saft von einer Citrone darein und läßt es unter beständigem Rühren über dem Feuer gerinnen. Sobald man sieht, daß es sich scheidet, gießt man es in eine Serviette, bindet diese zusammen und hängt sie zum Ablaufen auf. Belegt hierauf ein Kuchenblech mit Buttertaig. Sobald der Käs abgelaufen ist, rührt man 2 Kochlöffel voll fein Mehl mit 3 Eßlöffel voll Rosenwasser an, 1/8 Pfund gestoßenen Zucker, 1/4 Pfund zerlassene Butter, 5 Eier, ein Gläschen süßen Rahm und 1/4 Pfund große und kleine Rosinen dazu, rührt dieses sammt dem Käse noch einige Zeit, daß es recht leicht und schaumig ist, füllt es dann in den Kuchen und backt ihn im Ofen schön.

Nro. 16. Kirschen-Kuchen mit schwarzem Brod.

1/2 Pfund Butter wird leicht gerührt, schwarzes Brod auf dem Reibeisen gerieben und im Ofen gedörrt; alsdann mit Burgunder oder Arack angefeuchtet und wieder getrocknet, 1/4 Pfund abgezogene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, etwas Gewürznelken fein gestoßen, 1/8 Pfund Citronat, 1/8 Pfund Pomeranzenschalen, die Schale von einer Citrone klein geschnitten, rührt dieses mit 13 Eiern nach und nach an die Butter, bestreicht einen Gugelhopfenmodel mit Butter, bestreut ihn mit Mutschelmehl, füllt von der Masse ein wenig ein, rührt unter das Uebrige 3 Pfund abgezopfte Kirschen, füllt es vollends ein und backt ihn in guter Ofenhitze.

Nro. 17. Kirschen-Kuchen mit Buttertaig.

Es wird ein großer Teller voll geriebenes Brod mit 1/4 Pfund fein gewiegten rohen Mandeln und 1/4 Pfund gestoßenem Zucker vermengt, ein Kelch voll Kirschengeist darüber gegossen, Zimmt, Citronenschalen und Gewürznelken dazu gethan. Hierauf ein Kuchenblech mit Buttertaig belegt, von dem angefeuchteten Brod die Hälfte darein, dann 3 Pfund abgezopfte Kirschen darauf gethan, dieselben stark mit Zucker bestreut und das übrige Brod vollends darüber gethan; man

schmälzt oder belegt ihn mit Stückchen Butter und backt ihn dann im Ofen.

Nro. 18. Kirschen-Kuchen, gerührter.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, ½ Pfund Mandeln abgerieben und fein gestoßen, 6 Milchbrod oder 4 Wecken in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt, ¾ Pfund Zucker, 1 Loth feiner Zimmt, die Schale von einer Citrone und 1 Quintchen Gewürznelken wird mit 18 Eiergelb nach und nach an die Butter gerührt; wenn es recht leicht ist, wird der von 14 Eierweiß geschlagene Schnee darunter gerührt und zuletzt 3 Pfund abgezopfte Kirschen darein gethan, ein Gugelhopfenmodel mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt und schön gebacken.

Nro. 19. Kirschen-Kuchen mit Gries.

Zu einem großen Kuchen rührt man ½ Pfund Butter leicht, kocht von 1½ Schoppen Milch und Griesmehl einen dicken Brei und rührt ihn, wenn er erkaltet ist, mit ½ Pfund geschälten, gestoßenen Mandeln, 12 Eiern, der abgeriebenen Schale von 1 Citrone, etwas klein geschnittenem Citronat und Pomeranzenschalen, Zucker und Zimmt nach und nach an die Butter; wenn alles zusammen recht leicht gerührt ist, thut man 2½ Pfund gute Kirschen darein, mengt sie leicht darunter, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model und backt ihn in gutem Ofen.

Nro. 20. Kirschen-Kuchen mit einem Guß.

Man macht hiezu einen guten mürben Taig, belegt ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestreutes Potageblech mit einem Zoll hohen Rand damit, und schneidet diesen wie gewöhnlich ein, dann steint man 3 — 4 Pfund Weichsel- oder sonstige gute Kirschen aus, streut auf den Boden des Kuchens fein gestoßenen Zucker, thut die leicht ausgedrückte Kirschen darauf, daß sie bis an den Rand den Kuchen bedecken, streut wieder Zucker auch Zimmt darüber, und backt ihn in einem etwas heißen Ofen ziemlich gar. Indeß schlägt man 4 Eier-

gelb mit einem Glas voll Rahm recht schaumig, nimmt eben so viel von dem Kirschensaft dazu, gießt es durch ein Haarsieb und dann über den Kuchen und backt ihn sodann vollends gar. Beim Aufstellen bestreut man ihn mit gestoßenem Zucker.

Nro. 21. Kirschen-Kuchen mit einer Kruste.

Schwarze Kirschen werden mit Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und Citronenschalen weich gekocht, dann auf eine Platte gelegt, die Sauce noch mehr eingekocht und dann über die Kirschen gegossen. Dann wird ein Stück altgebackenes Brod gerieben, in einem Stückchen Butter gelb geröstet, Zucker, Zimmt und fein geschnittene Citronenschale darein gethan, über die Kirschen gelegt und kalt zu Tische gegeben.

Nro. 22. Macronen-Kuchen.

Man macht von 1 Pfund feinem Mehl, $^3/_4$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund gestoßenem Zucker, 4 Eierdotter und 6 Eßlöffel voll Rahm einen Taig, wällt ihn so dünne als möglich, zu einem Kuchen aus und legt ihn auf ein mit Papier belegtes Blech. Nun kocht man $1^1/_4$ Pfund Zucker, in Wasser getaucht, in einer gut verzinnten Casserolle oder messingnen Pfanne, thut $1^1/_4$ Pfund süße und 8 Loth bittere, fein gestoßene Mandeln dazu und läßt sie ein wenig mitkochen. Man nimmt dann die Masse vom Feuer und thut, wenn sie abgekühlt ist, das zu Schnee geschlagene Eierweiß nebst etwas fein geriebenen Semmelkrumen hinzu. Diese Masse wird auf den Kuchentaig gelegt und mit dem Messer auseinander und egal gestrichen. Der Ofen, worin der Kuchen gebacken wird, darf nicht zu heiß seyn.

Nro. 23. Magdalenen-Kuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter weiß, thut nach und nach 12 Eigelb, etwas Citronenzucker, Muskatnuß, Zimmt, 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, $1^1/_4$ Pfund fein Mehl und den von 4 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu; dann bestreicht man ein Blech mit Wachs, thut die Masse darauf und streicht sie mit einem Messer eines Federkiels dick aus, aber recht eben, damit der Kuchen

nicht von einer Seite zu dick und von der andern zu dünn wird; man bestreicht ihn mit Schnee von Eierweiß, bestreut ihn mit geschälten, länglich fein geschnittenen Mandeln und glacirt ihn stark mit Zucker, welchen man mit Rosenwasser befeuchten kann und backt ihn alsdann in keinem zu heißen Ofen. Man kann ihn so aufstellen, oder in drei Finger breite und lange Stückchen aufschneiden.

Nro. 24. Mandel-Kuchen, schwedischer.

Man nimmt $^3/_4$ Pfund Butter, rührt sie recht leicht, thut die abgeriebene Schale von 2 Citronen, $^1/_2$ Loth gestoßenen Zimmt, 3 Nelken, etwas Muskatnuß, 8 Eiergelb $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und zuletzt den von 4 Eierweiß geschlagenen Schnee dazu; wenn diese Masse recht gut durch einander gearbeitet ist, streicht man sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreut sie mit Zucker, befeuchtet sie mit Orangeblüthenwasser und backt sie langsam.

Nro. 25. Mandel-Speckkuchen.

Zu $^1/_2$ Pfund zart gestoßenen Mandeln wird $^1/_4$ Pfund Butter genommen, solches zusammen $^1/_2$ Stunde mit 4 ganzen Eiern und 4 Eiergelb verrührt; dann wird ein Kuchenblech mit Buttertaig belegt, das Gerührte darein gefüllt, ein Deckel von Buttertaig darauf gelegt, mit Zucker bestreut, dann grob gestoßenen Zuckerkandel und grob geschnittenen Citronat darauf gestreut und im Ofen schön gebacken.

Nro. 26. Mandel-Speckkuchen. 2te Art.

12 Loth Mehl, 4 Löffel voll Zucker, 3 Eiergelb und etwas sauren Rahm rührt man unter einander, nimmt es auf ein Backbrett, schafft noch so viel Mehl darein, bis man es gut würken kann, schneidet $^1/_2$ Pfund Butter darauf, wällt ihn mehrere Male aus und formirt alsdann eine Torte davon, stupft sie, füllt die Torte mit einer gerührten Mandelmasse von $^1/_2$ Pfund, wie zu einer gewöhnlichen Mandeltorte, macht einen Deckel von dem Buttertaig darauf, stupft ihn, bestreicht ihn mit Ei,

stoßt Zuckerkandel recht grob, schneidet 6 Loth Citro und die Schale von einer Citrone, vermengt es i einander, bestreut den Kuchen damit und backt ihn.

Nro. 27. Nürnberger Commisbrod.

Man verrührt 15 Eierdotter, thut 12 Loth fein stoßenen Zucker, eben so viel Mandeln, von 2 Citro die abgeriebene Schale, 1 Loth Zimmt und 3 Quintc Nelken, beides gröblich gestoßen, hinzu und rührt al unausgesetzt zusammen eine ganze Stunde. Wenn Masse recht schaumig ist, thut man ¼ Pfund geröstet im Mörser fein gestoßenes und gesiebtes Brod hinzu u füllt es, wenn es gut mit der Masse vermengt ist, ol es weiter zu rühren, in ein mit Butter bestrichenes u mit Semmelmehl bestreutes Blech und backt es im Of

Nro. 28. Pfirsich-Kuchen.

Man schält die Pfirsiche, schneidet sie in 4 Schn und beitzt sie mit abgeriebenem Citronenzucker, stoßenem Zucker, Zimmt und ½ Glas Rum ein; da belegt man ein wie gewöhnlich bestreutes und bestriche Potageblech mit gutem, mürbem Taig, legt die Pfirsi dicht darein, bestreut sie mit Zucker und backt den Kuc in keinem zu heißen Ofen. Wenn man ihn zu Tis gibt, bestreut man ihn stark mit Zucker.

Nro. 29. Rahm-Kuchen.

Von ¼ Pfund Butter wird ein gewöhnlicher B tertaig gemacht und ein Kuchenblech damit belegt; da wird ½ Pfund Butter mit ½ Pfund fein gestoßen geschälten Mandeln leicht gerührt, dann 8 Eiergelb, stoßener Zucker, klein gewiegte Citronenschalen, ½ Sch pen sauren Rahm und zuletzt den von 8 Eierweiß schlagenen Schnee darein gerührt, eingefüllt und sc gebacken.

Nro. 30. Rahm-Kuchen. 2te Art.

Ein Kuchenblech belegt man mit gutem Butterta streut 4 Loth gewaschene Rosinen auf denselben, verrü 10 Eier mit 1 Schoppen süßen und 1 Schoppen sau Rahm, thut eine Hand voll gestoßenen Zucker, ein

klein gewiegte Citronenschale und, wenn man es liebt, für 1 Kr. Rosenwasser dazu, gießt dies über die Rosinen und backt es im Ofen.

Nro. 31. Reis-Kuchen.

¼ Pfund Reis wird rein ausgelesen, gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, nach einer Viertelstunde wird dasselbe abgegossen und der Reis mit ½ Maas siedender Milch dick gekocht, dann läßt man ihn erkalten, stoßt ihn, rührt ¼ Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, nimmt den gestoßenen Reis, 4 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone dazu, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schnee, belegt ein Potageblech mit gutem Buttertaig, füllt die Masse darein, vermengt eine Hand voll geschälte, länglich geschnittene Mandeln mit gestoßenem Zucker und Zimmt, bestreut den Kuchen damit und backt ihn in frischer Hitze. Diese Portion ist für 6 bis 8 Personen.

Nro. 32. Savoyer-Kuchen.

Man rührt 1 Pfund gestoßenen, gesiebten Zucker mit 10 ganzen Eiern und 10 Eierdottern eine Stunde lang in einem Topfe, thut ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund länglich geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat, Orangenschalen und zuletzt ¾ Pfund feines Mehl darein; wenn alles recht gut gerührt ist, bestreicht man ein Potageblech mit Butter, legt 2 Streifen Papier übers Kreuz hinein, gießt die Masse darein und läßt sie 2 Stunden lang bei gelinder Ofenhitze backen.

Nro. 33. Schiffskuchen, englischer.

Man rührt ½ Pfund Butter schön weiß, thut nach und nach 10 Eigelb, ½ Pfund gestoßenen Zucker, Zimmt, 6 Nelken, abgeriebenen Citronenzucker, ½ Muskatnuß, 1 Glas Rum, 1 Pfund fein Mehl und zuletzt den von den Eierweiß geschlagenen Schnee, wovon man jedoch, so viel als zum Bestreichen des Kuchens nöthig ist, wegläßt, dazu, rührt alles recht tüchtig durch einander, füllt diese Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mutschelmehl bestrentes Potageblech, bestreicht sie mit dem

übrigen Schnee, bestreut sie dick mit gewiegten Mandeln und Zucker, befeuchtet sie mit Rum und backt sie rasch. Man kann aber auch kleine Kuchen daraus machen, sie auf mit Wachs bestrichene Bleche setzen und im Uebrigen gleich damit verfahren.

Nro. 34. Speck-Kuchen.

Ein Potageblech wird mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut und mit einem guten Buttertaig belegt; dann rührt man ½ Pfund fein gewiegten, rohen Speck, ¼ Pfund geriebene Mandeln, ¼ Pfund gestoßenen Zucker mit 8 Eiergelb leicht, schlägt das Eierweiß zu Schnee, thut ihn zur Masse, füllt solche in den Kuchen und backt ihn schön gelb.

Nro. 35. Stachelbeer-Kuchen.

Ein Stück Zucker wird mit 1 Schoppen alten Wein geläutert und bis auf die Hälfte eingekocht; dann werden 2 Schoppen Stachelbeere geputzt und in dem Zucker weich gekocht; wenn es noch zu viel Sauce hat und die Beere weich sind, so hebt man sie heraus und läßt die Sauce ganz dick einkochen; man rührt alsdann die Stachelbeere nur darunter. Hierauf wird ein Potageblech mit gutem Buttertaig belegt, ¼ Pfund abgeriebene Mandeln fein gewiegt, geriebenes Brod, Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Citronenschale darunter gemengt, von diesem ein Geleg auf den Buttertaig gethan, die Stachelbeere darauf und mit der andern Hälfte von dem Gemengten zugedeckt; schmälzt es mit ¼ Pfund frischer Butter oder schneidet sie in Stückchen darauf und backt es so.

Nro. 36. Theekuchen, englischer.

Man rührt ¼ Pfund Butter leicht, thut 12 Loth gestoßenen Zucker, ½ Pfund gewaschene Rosinen, das Gelbe von 2 Eiern und das Weiße von 1 Ei, nebst einem Löffel voll Branntwein dazu; wällt den Taig dünn aus, bestreicht ihn mit Eierweiß, streut Zucker darauf und läßt ihn schön backen. Es ist besser, wenn man die Rosinen nach dem Waschen aufquellen läßt.

Nro. 37. Trauben-Kuchen.

Man rührt 6 Eier ½ Stunde auf eine Seite, thut ½ Pfund Canarienzucker darein und rührt es noch ½ Stunde; dann rührt man ½ Pfund klein gestoßene Mandeln auch damit; zopft von Klevner-Trauben die Beere ab und thut sie darein, ohne weiter zu rühren. Dann kann man die Masse in ein mit Buttertaig belegtes Blech füllen oder auch in einem mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Blech so ohne Buttertaig backen. — Man kann ihn aber auch auf die gleiche Art wie Aprikosen-, Johannisbeer-, Kirschen- und dergl. Kuchen in Buttertaig mit geriebenem Brod, Mandeln ꝛc. machen.

Nro. 38. Zwetschgen-Kuchen.

Man siedet dürre Zwetschgen im Wasser weich, steint sie aus, zerdrückt sie zu einem Brei, rührt etwas Zucker, Zimmt, Nelken und klein geschnittene Citronenschale darein, belegt ein Kuchenblech mit Buttertaig, füllt das Angerührte darein, macht Stege von Buttertaig darüber oder bestreut es mit geriebenem Brod, gestoßenen Mandeln und Zucker, legt Schnittchen Butter darauf und backt ihn im Ofen. — Von reifen Zwetschgen wird er wie ein gewöhnlicher Aepfel- oder auch wie Himbeer-Kuchen gefertigt.

Nro. 39. Zwiebel-Kuchen.

Man schneidet 8 bis 10 große Zwiebel klein gewürfelt, verdämpft sie in ¼ Pfund Butter, thut sie dann in eine Schüssel, und wenn sie etwas abgekühlt sind, ein Händchen voll Mehl, etwas Kümmel, ½ Schoppen süßen oder sauren Rahm daran und rührt es mit 4 bis 5 Eiern an, thut etwas Salz darein und füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes, mit Mutschelmehl bestreutes und mit Buttertaig belegtes Potageblech; stupft den Kuchen vor dem Einfüllen, damit er keine Blasen bekommt; schneidet ¼ Pfund Speck klein gewürfelt, bestreut den Kuchen damit und backt ihn im Ofen.

Hefen-Backwerk.

Nro. 1. Anisbrod, Cannstadter.

Man nimmt 2 Pfund fein Mehl in eine Schüssel, von 1 Schoppen dünne Bierhefe das Dicke und ½ Schoppen laue Milch, macht einen Vortaig damit an und läßt ihn langsam gehen; wenn er gegangen ist, rührt man 3 Eier, ¼ Pfund gestoßenen Zucker, von 1 Citrone die klein gewiegte Schale, für 1 kr. Anis und ½ Schoppen laue Milch daran, klopft den Taig, bis er sich von dem Löffel schält; dann läßt man ihn wieder langsam gehen, wenn er reif ist, wird er auf das Nudelbrett genommen und so lange gewürkt, bis der Anis heraus fällt; dann formt man 3 bis 4 lange Laibchen daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie, wenn sie wieder gegangen sind, in einem heißen Ofen. Dann läßt man sie erkalten, schneidet sie in Schnitten, kehrt sie in Zucker und Zimmt um, legt sie auf einander und läßt sie so über Nacht liegen. Den andern Tag legt man sie wieder auf Bleche und röstet sie im Backofen schön gelb.

Nro. 2. Anisbrod mit Hefen.

Von 1½ Pfund Mehl, ein paar Eßlöffel voll Bierhefe und etwas lauer Milch wird ein Vortaig gemacht. Wenn er gegangen ist, thut man 6 Loth zerlassene Butter, 6 Loth gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von ½ Citrone, etwas Anis und noch so viel laue Milch hinzu, bis der Taig zum Schaffen recht ist. Wenn er nun mit der Hand gut durchgearbeitet ist, so macht man 4 bis 6 Laibchen daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie, wenn sie gegangen sind. Hernach schneidet man sie in Schnitten und röstet (bäht) sie im Ofen. — Zu allem Hefen-Backwerk muß vorzüglich schönes trockenes Mehl genommen werden, auch muß das Mehl warm gestellt, die Eier in laues Wasser gelegt, und die Milch lau dazu gethan werden.

Nro. 3. Anisbrod. 2te Art.

2 Pfund feines Mehl, wovon aber zuerst nur der halbe Theil genommen wird, rührt man mit 1 Schoppen lauer Milch, nebst 2 Löffel voll Bierhefe an und läßt es gehen. Wenn der Taig schön gegangen ist, werden 3 Eier, 4 Loth Zucker, die klein gewiegte Schale von ½ Citrone und für 1 Kreuzer Anis in die Masse gearbeitet, sodann auf dem Nudelbrett stark gewürkt, lange Laibchen daraus gemacht, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, und wann sie wieder gegangen sind, in einem heißen Ofen gebacken. Nach dem Backen läßt man sie etwas erkalten, schneidet sie dann in Schnitten und röstet sie wie gewöhnlich.

Nro. 4. Anis-Kranz.

Von 1 Pfund feinem Mehl, etwas Milch und Bierhefe wird ein Vortaig angemacht; dann rührt man ¼ Pfund Butter leicht, thut 3 Eier, 2 Eßlöffel voll Zucker, das abgeriebene Gelbe von 1 Citrone und für 1 Kreuzer Anis darein, dann den gegangenen Taig, schafft alles gut durch einander, nimmt dann die Masse auf das Wällbrett, flicht einen Zopf und macht einen Kranz davon; läßt ihn noch einmal gehen, bestreicht ihn alsdann mit verrührtem Ei, streut gestoßenen Zimmt, Zucker und Anis darauf, und backt ihn in gutem Ofen.

Nro. 5. Butter- oder Mürben-Kuchen.

3 Pfund fein Mehl thut man in eine Schüssel und läßt es warm werden, dann macht man mit lauer Milch und der Hälfte Bierhefe (wenn sie gut ist, so reicht für 6 Kreuzer zum ganzen Kuchen) einen Vortaig an und läßt ihn gehen; indeß rührt man 1 Pfund frische Butter schön weiß, schlägt 8 Eier darein und thut, wenn der Vortaig gegangen ist, denselben nebst der übrigen Hefe und ein wenig Salz dazu, schafft die Masse recht gut, wenn sie zu dick ist, kann noch ein wenig Milch dazu genommen werden; bestreut alsdann ein Blech mit Mehl, setzt den Kuchen darauf und läßt ihn wieder gehen. Dann bestreicht man ihn mit verklopftem Ei, wenn man ihn schön braun haben will, kann man Wachholdergesel-

darunter thun, bestreut ihn mit Salz und Kümmel und backt ihn gleich, wenn das Brod aus dem Ofen kommt.

Nro. 6. Christ-Stollen.

3 Pfund fein Mehl werden in eine Schüssel gethan und von der Hälfte mit lauer Milch und für 3 — 4 kr. Bierhefe ein Vortaig angemacht; wenn dieser gegangen ist, so werden ¾ Pfund zerlassene Butter, 2 Eier, 4 Loth Zucker, ¼ Pfund Rosinen und ¼ Pfund Zibeben dazu gethan, wenn es nöthig ist, auch noch etwas Milch, und der Taig nun so lange geschafft bis er sich von Löffel und Schüssel losschält, dann werden hievon Brödchen in beliebiger Form und Größe auf mit Mehl bestreute Bleche gesetzt, und wenn sie wieder gegangen sind, mit Eiergelb bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

Nro. 7. Gest-Kollatschen.

Man stellt 1 Pfund feines Mehl in einer Schüssel zur Wärme, thut ½ Pfund Butter mit ¼ Schoppen Rahm in eine Pfanne, läßt es zusammen über dem Feuer warm werden, thut es dann nebst 2 Eierdotter, 2 Eßlöffel voll guter Bierhefe, etwas geriebener Muskatnuß und Salz an das Mehl und macht einen guten Taig davon, wällt ihn alsdann eines Fingers dick aus, sticht runde Kuchen davon wie 2 Speciesthaler groß, legt sie auf warme, mit Mehl bestreute Bleche, und läßt sie gehen. Man stoßt indeß einige Loth geschälte Mandel gröblich, schneidet eben so viel Citronat klein gewürfelt, verliest und wascht ½ Pfund kleine Rosinen; dann drückt man in der Mitte der Kuchen mit dem Daumen ein Loch, belegt den hochstehenden Rand ins Gevierte mit Mandeln, Citronat, Rosinen und eingemachten Kirschen, läßt sie dann noch einmal gehen und backt sie bei mäßiger Hitze.

Nro. 8. Gerührter Gugelhopfen.

¼ Pfund Butter wird recht leicht gerührt, dann 8 Eier, welche zuvor in warmes Wasser gelegt worden sind, nach und nach darein gerührt; ½ Pfund feines Mehl, 1 Loth gestoßene bittere Mandeln, von einer Citrone die klein ge-

wiegte Schale, 3 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eßlöffel voll Milch, 3 Eßlöffel Rosenwasser und 3 Eßlöffel Bierhefe dazu gethan, alles wohl durch einander gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt, läßt ihn gut gehen, aber nicht bei zu großer Wärme, und backt ihn dann in frischer Hitze.

Nro. 9. Gugelhopfen, gewöhnlicher.

Man stellt 1 Pfund fein Mehl in einer Schüssel zur Wärme, legt 9 Eier in warmes Wasser, verdünnt ½ Pfund dicke Bierhefe mit lauer Milch, rührt das Mehl damit an, schlägt 4 Eier daran und läßt es, wenn es glatt gerührt ist, gehen. Indeß rührt man ½ Pfund Butter schön weiß, thut die übrigen 5 Eier, ½ Pfund gestoßenen Zucker, etwas Salz und den gegangenen Taig dazu, schafft es gut durch einander und gibt noch etwas laue Milch hinzu, bis der Taig in der Dicke recht ist, macht ihn aber nicht zu dünn. Dann füllt man ihn in einen wie gewöhnlich bestrichenen und bestreuten Gugelhopfenmodel und backt ihn in gutem Ofen. Man kann auch Zibeben und Rosinen darein thun, wenn man ihn aber zum Caffee aufstellt, läßt man sie hinweg. Auf diese Art ist er gut und gibt sehr aus.

Nro. 10. Gugelhopfen mit bittern Mandeln.

½ Pfund Butter rührt man recht leicht, schlägt 9 Eier daran, thut 4 Loth halb bittere, halb süße geschälte, zart gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und ¾ Pfund feines Mehl dazu, rührt dies alles unter einander, gießt 3 Löffel voll Bierhefe und ein kleines Glas warme Milch dazu. Die Masse muß wie ein Straubentaig seyn; bestreicht einen Model, bestreut ihn mit Mutschelmehl, geschnittenen Mandeln und Zucker, füllt die Masse darein, läßt sie gehen und backt ihn alsdann in frischer Hitze.

Nro. 11. Gugelhopfen mit bittern Mandeln. 2te Art.

Von ¾ Pfund fein Mehl wird in einer Schüssel mit etwas lauer Milch und 4 bis 5 Löffel voll Bierhefe ein Vortaig gemacht, dann läßt man ihn gehen. Indeß rührt man 1 Pfund Butter schön weiß, thut nach und

nach 8 Eier, ¼ Pfund geschälte, fein gestoßene süße, ¾ Pfund bittere Mandeln, 5 Löffel voll Zucker und laue Milch dazu, rührt alles recht gut mit einander; wenn der Vortaig schön gegangen ist, so thut man beides zusammen und klopft es, bis sich die Masse abschält; dann bestreicht man 2 Gugelhopfenmödel mit Butter, bestreut sie mit Zucker und länglich geschnittenen Mandeln, füllt die Masse darein, läßt sie gehen und backt sie in guter Hitze.

Nro. 12. Gugelhopfen, süßer.

½ Pfund Butter wird recht schaumig gerührt, dann wird ¼ Pfund geschälte und mit einem Ei fein gestoßene Mandeln damit aufgerührt, 10 Eier und ½ Pfund fein Mehl werden nach und nach darein gerührt und, wenn die Masse recht leicht ist, eine Hand voll Zucker und etwas Salz darein gethan. Die Masse darf aber nicht zu ring seyn; man darf in diesem Falle immer etwas Mehl zusetzen; man rührt für 4 Kreuzer (⅛ Pfund) Bierhefe mit 4 bis 6 Eßlöffel voll süßen Rahm an und thut es zuletzt unter die Masse, bestreicht einen Gugelhopfenmodel gut mit Butter, bestreut ihn mit Mutschelmehl und über dies noch mit fein gesiebtem Zucker, füllt die Masse darein, läßt ihn bei der Wärme, aber nur langsam, gehen und backt ihn dann in einem guten Ofen.

Nro. 13. Gugelhopfen mit Zibeben und Rosinen.

½ Pfund Butter wird weiß gerührt, 8 Eier und ¾ Pfund fein Mehl nach und nach daran gerührt, dann ein wenig Salz, Zucker, Zibeben und Rosinen, einige Löffel voll gute Bierhefe nebst lauer Milch dazu gethan, gut mit einander vermengt, dann in einen mit Butter bestrichenen, mit länglich geschnittenen Mandeln und Zucker bestreuten Model gefüllt und, wenn er bei der Wärme schön gegangen ist, in gutem Ofen gebacken. Auf diese Art ist er vorzüglich gut.

Nro. 14. Hefen-Bisquit.

½ Pfund Butter rührt man leicht, dann nach und nach 16 Eier und 1 Pfund Mehl daran, nebst 2 Eßlöffel voll dicker Bierhefe, ¼ Pfund gestoßenen Zucker und

die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen; wenn alles nun recht gut mit einander gerührt ist, füllt man die Masse in papierene, mit Butter bestrichene Kapseln und streut oben länglich geschnittene Mandeln darauf, läßt sie gehen und backt sie dann schön gelb.

Nro. 15. Hefen-Bisquitchen.

½ Pfund Butter wird ganz leicht gerührt, dann wird ¼ Pfund Mandeln geschält, mit einem Ei fein gestoßen und mit der Butter aufgerührt; 10 Eier und zu jedem Ei 1 Eßlöffel voll fein Mehl, 3 bis 4 Löffel voll Zucker, auch die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu gethan und so lange, wie eine Bisquit, gerührt. Dann wird für 3 Kreuzer gute Bierhefe mit süßem Rahm angerührt und nebst etwas Zimmt unter die Masse gerührt. Man füllt es hierauf in kleine, mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen, läßt sie bei der Wärme gehen und backt sie alsdann im Ofen.

Wenn man übrige hat, so kann man sie statt des Anisbrods zu einer Kaltschale oder dergl. nehmen.

Nro. 16. Hefen-Bretzeln.

Man nimmt 3 Pfund fein Mehl in eine Schüssel, macht mit ½ Schoppen lauer Milch und 3 Löffel voll Bierhefe einen Vortaig an und läßt ihn gehen. Indeß rührt man 1 Pfund Butter leicht, thut 4 Eierdotter und 6 ganze Eier, etwas fein geschnittene Citronenschale, eine Hand voll gestoßenen Zucker, etwas Salz und, wenn man es liebt, ½ Gläschen Rosenwasser dazu; wenn der Vortaig schön gegangen ist, thut man es daran, schafft alles gut unter einander, gibt noch etwas Hefe und, wenn der Taig zu dick ist, laue Milch hinzu und schafft es mit dem Rührlöffel so lang, bis der Taig Blasen wirft und sich vom Löffel schält. Dann wird mit dem Löffel davon auf's Backbrett genommen, Bretzeln daraus geformt, auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und, wenn sie schön gegangen sind, mit Eierweiß bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und in gutem Ofen gebacken.

Nro. 17. Hefen-Kranz.

1 Vierling (¼ Simri) fein Mehl wird in eine große

Schüssel gethan, 6 Loth Bierhefe mit ½ Maas Milch glatt gerührt und davon ein Vortaigchen gemacht; während dieß geht, rührt man 1 Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 16 Eiern daran, thut dann dieß nebst 12 Loth gestoßenem Zucker und dem von den 16 Eierweiß geschlagenen Schnee zu dem gegangenen Taig, schafft Alles leicht unter einander, bis er sich von Hand und Schüssel losschält; nun läßt man ihn wieder gehen; wenn er gegangen ist, nimmt man ihn auf das Nudelbrett, überschlägt ihn leicht, schneidet mit dem Messer Stückchen in beliebiger Größe ab, wärgelt diese leicht zu langen Streifen, nimmt deren 3 bis 4 und flicht Zöpfe davon, nur muß man sehr leicht damit umgehen und sie nicht ziehen; dann werden sie auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und zu Kränzen gemacht; nun läßt man sie noch einmal gehen, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie in einem guten Ofen. Diese Portion gibt 3 bis 4 Kränze von einer ordentlichen Größe, so daß einer für 6 bis 8 Personen reicht. Beim Schaffen darf, besonders des Sommers, noch eine Hand voll Mehl nachgenommen werden.

Nro. 18. Hefen-Kranz. 2te Art.

Mit 1 Pfund fein Mehl, für 3 Kreuzer Bierhefe und lauer Milch wird ein Vortaig in der Dicke wie ein Spatzentaig angerührt; ein zweites Pfund Mehl kann gleich neben herum gethan werden nebst 8 Loth Butter, die man aber auch besonders zergehen lassen kann; wenn der Taig gegangen ist, wird er nebst dem Mehl, Butter, 8 Loth gestoßenem Zucker, 2 ganzen Eiern, 2 Eigelb und für 1 Kreuzer Anis unter einander gemacht und tüchtig geschafft, bis er sich losschält, dann läßt man ihn wieder gehen. Wenn er gut gegangen ist, wird er auf das Wällbrett genommen, in 3 Theile getheilt, leicht ausgewürkt, ein Zopf davon geflochten und ein Kranz auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt; man läßt ihn nun zum drittenmal gehen und bestreicht ihn alsdann mit Eierweiß, bestreut ihn mit abgezogenen gewiegten Mandeln und Zucker und backt ihn sodann in frischer Hitze.

Nro. 19. Hefen-Kräpfchen.

1½ Pfund fein Mehl wird in eine Schüssel gethan, für 4 Kr. Bierhefe mit ½ Schoppen Milch angerührt, das Mehl damit angelassen, in der Dicke ungefähr wie ein Spätzchenstaig, und zur Wärme gestellt; wenn es gegangen ist, wird ½ Pfund Butter darein geschnitten, 6 ganze Eier und 2 Eiergelb, so wie ein wenig Salz dazu, schafft den Taig recht durch, nimmt ihn alsdann auf ein Backbrett und würkt ihn leicht aus, schneidet Stückchen, so groß wie gewöhnliche Kräpfchen, davon, nur etwas dicker, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und füllt sie mit etwas Eingemachtem, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie alsdann mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und backt sie in einem guten Ofen.

Nro. 20. Hefen-Kuchen.

2 Pfund fein Mehl, 8 Loth zerlassene Butter, 1 Ei, 3 Löffel voll Bierhefe, 3 Löffel voll sauren Rahm werden mit lauer Milch zu einem dicken Taig angerührt, dann muß er recht tüchtig gehen. Nun nimmt man 6 Loth große und kleine Rosinen, 4 Loth gestoßenen Zucker und die fein geschnittene Schale von 1 Citrone dazu, schafft ihn wieder recht und läßt ihn nochmals gehen. Dann wird die Masse in ein großes mit Butter bestrichenes Potageblech ausgebreitet, und wenn sie wieder gegangen ist, mit einem verklopften Ei bestrichen, mit geschälten, gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut und in frischer Hitze gebacken.

Nro. 21. Hefen-Kuchen, holländischer.

Man rührt 1¼ Pfund zerlassene Butter schön weiß, thut nach und nach 10 ganze Eier, 10 Eiergelb und 1¾ Pfund fein Mehl dazu, immer ein Ei und einen Eßlöffel voll Mehl, bis die Eier und das Mehl ganz darin sind; dann thut man ¾ Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und ½ Muskatnuß dazu; 1 Pfund Zibeben, welche gut gereinigt und von den Kernen mit einem spitzigen Speiler befreit worden sind, werden nebst 3 obern Tassen voll abgewässerter Bierhefe zuletzt unter die Masse gerührt;

wenn sie gut geschafft ist, in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model gefüllt, dann läßt man sie bei der Wärme gehen; alsdann in einem guten Ofen gebacken und hernach mit einer Zuckerglaçe überzogen.

Nro. 22. Hefen-Küchlein.

1 Pfund feins Mehl wird in eine Schüssel gethan; dann von ein paar Eßlöffel Bierhefe und einer Tasse voll Milch ein Vortaig angemacht; dann werden 12 Loth Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Eiergelb leicht gerührt. Wenn der Vortaig gegangen ist, wird zu der gerührten Butter eine Hand voll gestoßener Zucker, die klein geschnittene Schale von ½ Citrone, nebst dem gegangenen Taig und übrigen Mehl, gethan und Alles wohl mit einander vermengt; wenn die Masse noch zu dick seyn sollte, kann ein wenig laue Milch nachgegossen werden, doch muß man damit warten, bis die Butter gut hinein geschafft ist, damit der Taig nicht zu ring wird. Es werden dann davon runde Küchlein auf mit Mehl bestreute Bleche gesetzt; wenn sie gegangen sind, mit verklopften Eiern bestrichen, mit ein wenig gestossenem Zucker und geschälten, fein geschnittenen Mandeln bestreut und in einem guten Ofen schön gebacken. Das Mehl darf gut gewogen werden.

Nro. 23. Imen-Nester.

1½ Pfund fein Mehl läßt man mit 2 Löffel voll guter Bierhefe und ½ Schoppen Milch an; wenn es schön gegangen ist, schafft man ½ Pfund Butter, 6 Eier und ein wenig Salz hinein, bis sich der Taig von der Schüssel löst, und läßt es wieder gehen; alsdann nimmt man ihn auf ein Wällbret, wällt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet 2 Finger breite Riemen daraus, bestreicht diese mit einer Fülle von ¼ Pfund gestoßenem Zucker, ¼ Pfund gewaschenen Rosinen und ¼ Pfund länglich geschnittenen Mandeln, rollt sie auf, wie eine Schnecke, stellt sie in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, nicht zu nahe zusammen, bestreicht sie mit Eiergelb und backt sie dann.

Nro. 24. Mandeln-Bretzeln, magdeburger.

Man macht den ähnlichen Taig wie zu dem Magdeburger Zwieback, verfertigt dann Bretzeln aus demselben, legt sie auf mit Mehl bestreute warme Bleche, läßt sie gehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und backt sie in einem mäßig heißen Ofen. Damit die Mandeln wie geröstet aussehen, löst man etwas Zucker mit Fenchel auf, bestreicht die Bretzeln damit, läßt sie noch etwas trocknen und verwahrt sie alsdann.

Nro. 25. Napf-Kuchen.

Man nimm zu ½ Pfund Zucker eben so viel fein Mehl und Butter, 7 Eier, ½ Pfund große und ½ Pf. kleine Rosinen, 4 Löffel voll gute Bierhefe, etwas Zimmt und die abgeriebene Schale von einer Citrone. Die Butter wird zuerst mit den Eierdottern eine halbe Stunde lang nach einer Seite hingerührt, die übrigen Sachen darunter gethan, dann das Mehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eierweiß dazu gethan; füllt ihn dann in den mit Butter bestrichenen Napf oder eine beliebige blecherne Form, läßt ihn gehen und backt ihn langsam.

Nro. 26. Napfkuchen, geriebener.

Ein halbes Pfund Butter wird in einem Napfe (Schüssel) leicht gerührt, dann nach und nach 1 Schoppen süße Milch, 10 Eierdotter, 3 ganze Eier, 4 Löffel voll gute Bierhefe, ein wenig Salz und Muskatblüthe daran und zuletzt 36 Loth fein Mehl darein gerührt. Dann in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt, wenn er gut gegangen ist in den Ofen gebracht und bei mäßiger Hitze gebacken.

Nro. 27. Schmalz-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund ausgewaschene Butter, rührt sie zu Schaum, thut nach und nach 1 Pfund feines Mehl und 20 Eier hinein und zwar immer 1 Ei und 2 Löffel voll Mehl und sofort, bis Alles wohl vermischt ist; dann thut man noch ½ Pfund gestoßenen Zucker,

etwas Muskatblumen, die Schale von einer Citrone, 2 bis 3 Löffel voll süßen Rahm und 3 Löffel voll gute Bierhefe hinzu und rührt die Masse noch 1 Stunde lang. Man füllt sie in einen mit Butter bestrichenen Bisquitmodel, läßt sie an einem warmen Orte gehen und backt sie hierauf langsam.

Nro. 28. Schnitz- oder Hutzelbrod, gutes.

1 Vierling (der 4te Theil eines würtembergischen Simri) gute Birnenschnitze oder Hutzeln und 1 Vierling Zwetschgen kocht man jedes besonders weich, steint die Zwetschgen aus und verliest die Schnitze pünktlich, daß Butzen, Stiele und Steine heraus kommen. Nun thut man sie erst unter einander, läßt 1 Pfund große und kleine Rosinen mit 1 Glas Wein aufquellen, nimmt 1 Pfund geschälte Mandeln, die Kerne von ½ Vierling Nüsse, die Schale von 2 Citronen, 6 Loth Pomeranzenschalen, 6 Loth Citronat, schneidet dies alles gröblich, stoßt 4 Loth Zimmt und ½ Loth Nelken grob, verliest 2 Loth Fenchel und 4 Loth Anis sauber und schafft dann Alles zusammen unter die Schnitze und Zwetschgen. Wenn die Schnitzbrühe bis auf einen Schoppen eingekocht ist, wird sie auch dazu genommen, Branntwein oder Kirschengeist ist nicht so gut, es macht das Brod gerne trocken; aber wenn man die Mühe nicht scheut, die Zwetschgensteine aufzuklopfen, die Kerne zu schälen und sie in der Schnitzbrühe aufsiedet und dazu nimmt, so gibt dies dem Brod einen guten Geschmack. Beim Bäcker nimmt man nun so viel reifen Taig, als zu 8 Pfund Brod gehört, und schafft ihn nebst 6 Löffel voll dicker Bierhefe und ½ Vierling Mehl gut unter die Schnitzmasse. Sollte diese Masse zu ring seyn, so würkt man noch etwas mehr Mehl hinein und läßt sie in dem Geschirr, bis sie reif ist. Alsdann macht man Laibchen zu 1 bis 2 Pfund schwer in länglicher oder runder Form daraus, läßt sie wieder gehen und backt sie dann in gutem Ofen. Sie dürfen nicht zu bald aus dem Ofen kommen, sondern müssen recht ausbacken. Nach dem Backen kann man sie so lassen oder mit Zuckerwasser überfahren. Man kann auch 1 Pfund Feigen dazu nehmen, die man im Wein aufkocht und dann dar-

unter schneidet. Hauptsächlich ist aber darauf zu sehen, daß alles in gleicher Wärme und nichts zu kalt dazu kommt, sonst wird das Brod fest.

Nro. 29. Schnitzbrod, ordinäres.

½ Simri Birnenschnitze, 1 Vierling Zwetschgen und eben so viel Süßäpfel-Schnitze werden wie die Obigen gewaschen, gekocht und zugerichtet; dann zusammen in einen großen Hafen oder in eine Gölte gethan. Hierauf thut man 1 Schoppen Wein, 1 Schoppen guten Branntwein oder Kirschengeist, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Muskatnuß, Pfeffer und Modegewürz nach Belieben, dies alles gröblich gestoßen, Anis, Fenchel und klein geschnittene Citronenschale an die Schnitze, deckt sie zu und läßt es über Nacht stehen. Hierauf wird 1 Vierling Mehl, etwas Weckensatz (reifer Taig), auch 6 Loth dicke Bierhefe mit der Schnitzbrühe wie ein Brodanlaß angemacht; wenn es gegangen ist, wird noch ein völliger Vierling Mehl, die Schnitze und das Uebrige dazu genommen, wohl unter einander gemacht, noch einige Löffel Bierhefe und wenn der Taig zu fest wäre, mit Schnitzbrühe verdünnt. Nüsse oder Mandeln können auch dazu genommen und dann im Uebrigen wie das Erstere behandelt werden.

Nro. 30. Seelen.

1 Pfund fein Mehl wird mit 2 Löffel voll Bierhefe und etwas lauer Milch zu einem leichten Taig angerührt; dann läßt man ihn gehen. Indeß rührt man 1 Pfund Butter leicht, thut nach und nach 4 Eier, 4 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, 1 Pfund fein Mehl, ein Glas Rosenwasser und ein paar Löffel voll Bierhefe dazu; wenn es gut durch einander gerührt und der Vortaig schön gegangen ist, wird es an Letztern gerührt und so lange geklopft, bis der Taig Blasen wirft und sich abschält. Dann läßt man ihn wieder gehen, bestreicht indeß einige Bögen Papier mit Butter, legt sie auf Bleche und, wenn der Taig gegangen ist, setzt man mit einem Eßlöffel längliche Brödchen davon auf, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie dann mit Eiern, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie in gutem Ofen.

Nro 31. Zimmt-Kuchen.

Man rührt ¾ Pfund Butter leicht, schafft 1½ Pfund fein Mehl, 6 Eier, einen starken Löffel voll Bierhefe nebst ein wenig Salz langsam hinein und läßt es gehen. Dann nimmt man den Taig auf ein Brett und wällt 6 dünne Kuchen daraus; bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, legt einen Kuchen um den andern hinein, nachdem jeder dick mit Eiergelb bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut worden ist; dann läßt man ihn wieder gehen und backt ihn in frischer Hitze.

Wenn man das Mehl vorher mit Milch und Hefe anläßt, so ist es noch besser.

Nro. 32. Wiener-Kuchen.

1 Pfund Butter wird mit 16 Eiern leicht gerührt, 2 Pfund feines Mehl, ¾ Pfund Zibeben, ¾ Pfund Rosinen, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, die Schale von 1 Citrone, 2 Löffel voll gute Bierhefe mit einer Tasse guter lauer Milch verrührt, nebst etwas Salz und 4 Loth Zucker nach und nach dazu gethan, dann läßt man es bei der Wärme gehen, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und backt ihn.

Nro. 33. Zwieback.

¾ Pfund fein Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit 3 bis 4 Löffel voll guter Bierhefe und lauer Milch so fest angemacht, daß man den Taig mit der Hand schaffen kann; ist er gegangen, so wird ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 2 Eier, klein gewiegte Citronenschale und noch etwas Milch dazu genommen, alles gut unter einander vermengt und dann längliche Laibchen daraus geformt; läßt diese noch einmal gehen, bestreicht sie hierauf mit verklopftem Ei und backt sie im Ofen schön gelb; wenn sie kalt sind, werden sie gespalten und noch einmal zum Rösten in den Ofen gethan.

Nro. 34. Zwieback. 2te Art.

Man thut 1 Pfund fein Mehl mit 4 Loth geriebenem Zucker, 3 Eßlöffel voll guter frischer Hefe und dem Gelben von 2 Eiern in eine Schüssel, macht einen Hefensatz davon und läßt ihn aufgehen. Wenn dies geschehen

ist, so gießt man so viel ganz frische, noch nicht abgerahmte Milch hinzu, bis unter gehöriger Bearbeitung mit Mehl ein starker Taig daraus entsteht. Aus diesem Taig macht man runde Brödchen, von der Größe einer innern Hand, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie schön aufgehen und backt sie hellgelb. Wenn sie aus dem Backofen genommen sind, schneidet man sie, sobald sie abgekühlt sind, durch, thut sie wieder in den Ofen, der aber nur mäßig erwärmt seyn darf, und röstet sie so lange, bis die Fläche des Schnitts ebenfalls schön gelb geworden und alle Feuchtigkeit verloren gegangen ist.

Nro. 35. Zwieback, magdeburger.

1 Pfund feines Mehl wird in einer irdenen Schüssel zur Wärme gestellt; dann macht man ½ Schoppen Milch, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker in einer Pfanne lauwarm, thut es nebst 4 Eiergelb und einigen Löffeln voll guter Bierhefe an das Mehl, thut etwas gestoßene Cardemonen, für 1 Kr. Anis und ein bischen Salz dazu, arbeitet alles zusammen zu einem zarten Taig, der sich von der Schüssel losschält, setzt alsdann kleine Kügelchen davon, ungefähr in der Größe wie Hühnereier, auf warme Bleche, läßt sie gehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und grob gestoßenem Zucker und backt sie in einem mäßig heißen Ofen; in 10 bis 12 Minuten sind sie fertig; dann schneidet man sie in der Mitte durch, setzt sie neben einander auf das Blech, läßt sie noch etwas im Ofen trocknen, daß sie etwas knastrich (rösch) werden, und hebt sie dann an einem trocknen Orte auf.

Nro. 36. Zucker-Bretzeln.

1 Pfund feines Mehl thut man in eine Schüssel, macht in der Mitte von lauer Milch und Hefe ein Taigchen an und läßt es gehen; rührt indeß 12 Loth Butter weiß, thut dann ¼ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eiergelb und ein wenig Rosenwasser darein und, wenn es gegangen ist, das Taigchen dazu; klopft den Taig recht glatt, er darf aber nicht zu weich seyn, daß man die Bretzeln gut formiren kann; wenn sie ein wenig

gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und backt sie in gutem Ofen.

Nro. 37. Ulmer Zucker-Brod.

Von 2 Pfund fein Mehl wird nicht ganz die Hälfte mit 1 schwachen Schoppen lauer Milch und 1 Löffel voll Bierhefe angerührt; wenn der Taig schön gegangen ist, wird 1 Löffel voll Anis, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone, ½ Glas Rosen- oder Kirschenwasser, ½ Ei groß zerlassene Butter, 2 Eierweiß zu Schnee geschlagen, 12 Loth gestoßenen Zucker nebst noch 1 Löffel voll Bierhefe an den Taig gethan, das übrige Mehl dazu genommen und so lange geklopft, bis sich der Taig vom Löffel schält, auf das Nudelbrett genommen und so lang gewürkt, bis der Anis herausfällt, zu Stückchen geschnitten, länglich ausgewällt, in der Mitte zusammengelegt, in der Form aufrecht gestellt; wenn es zum zweitenmal schön gegangen ist, wird in der Mitte des Stengels ein Schnitt gemacht, die Form vor dem Backofen weg gethan; bei dem Backen muß man sehr vorsichtig seyn und bald mit Papier bedecken, daß es nicht zu braun wird. Man kann auch nur ¼ Pfund Zucker nehmen. Hat man keine eigene Form dazu, so werden 2 glatte, reine Scheitchen Holz und 2 Bügelstähle oder etwas der Art in Papier gewickelt; wenn dann der Stengel auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufgesetzt ist, so wird auf beiden Seiten das Holz, und oben und unten die Stähle dicht angelegt, damit er im Gehen egal bleibt.

Schmalz-Backwerk.

Nro. 1. Gefüllte Aepfel zu backen.

Man schält gute Aepfel, schneidet oben Deckelchen ab, thut die Kernhäuser heraus, vermengt geschälte, klein gestoßene Mandeln mit Zucker, gewaschenen Rosinen und Zibeben, letztere werden auch klein geschnitten, dann füllt

man die ausgehöhlten Aepfel damit und befestigt die Deckelchen mit Zimmt darauf. Hierauf macht man einen Taig, wie zu Stranben, nur etwas dünner, kehrt die gefüllten Aepfel darin um, backt sie im Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 2. Aepfel-Küchlein, gebackene.

Man nimmt 1 Pfund Ulmer- oder sonstiges feines Mehl in eine Schüssel, rührt es mit lau gemachtem Wein an, thut ¼ Pfund gestoßenen Zucker, 4 Eierweiß zu Schnee geschlagen, ⅛ Pfund zerlassene Butter und etwas Zimmt daran, verdünnt es vollends mit Wein, bis der Taig in der Dicke recht ist, wozu man ungefähr 1½ Schoppen Wein braucht. Dann kehrt man geschälte und in Rädchen oder Schnitze geschnittene Aepfel darin um, backt sie in siedendem Schmalz, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie warm zu Tische.

Nro. 3. Aepfel-Kunzen.

Man schneidet 1 Kreuzerwecken zu Schnittchen, gießt 1 Schoppen siedende Milch darüber und rührt, wenn diese abgekühlt sind, 3—4 Eier daran; wenn sie so verrührt sind, daß man von dem Brod nichts mehr sieht, zerläßt man ¼ Pfund Butter, verrührt 2 Löffel voll Mehl darin, thut dies nebst geschälten, klein gewürfelt geschnittenen Aepfeln, die zuvor mit Zucker und Wein eingebeitzt wurden, zur Masse und vermengt alles recht gut mit einander; dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, backt ihn schön gelb darin und gibt ihn, mit Zucker und Zimmt bestreut, warm zu Tische.

Nro. 4. Erdbeer-Schnitten, gebackene.

Die Erdbeeren werden mit ein wenig Wein, Zucker und Zimmt verrührt; nachdem werden Schnitten von Semmel oder Michbrod dünn geschnitten, in verklopften Eiern umgekehrt; auf einer Seite wird von den angerührten Erdbeeren aufgestrichen und auf der Brodseite gelb im Schmalz gebacken, warm mit Zucker und Zimmt bestreut und zu Tisch gegeben.

Nro. 5. Faschings-Krapfen.

½ Schoppen süßer Rahm, 3 ganze Eier, 3 Eierdotter und 4 Kochlöffel voll gute Bierhefe werden mit einander verrührt, recht gut durch einander gesprudelt, 1 Pfund feines Mehl, welches lauwarm seyn muß, damit angerührt; dann zerläßt man ¼ Pfund Schmalz, gießt es über den Taig, salzt ihn und schafft ihn recht gut, bis er Blasen wirft, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, wällt ihn aus, sticht mit einem Glas oder sonst beliebiger Form Stückchen aus, läßt sie gehen, backt sie in heißem Schmalz und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt.

Nro. 6. Faschings-Krapfen. 2te Art.

1 Schoppen guten süßen Rahm rührt man recht schaumig, dann nach und nach 5 Eiergelb, 2 ganze Eier und 3 Löffel voll gute Bierhefe nebst etwas Salz darein; wenn alles wohl verrührt ist, thut man nach Gutdünken so viel fein Mehl darein, bis der Taig zum Auswällen recht ist; sobald das Mehl hinein kommt, muß es schnell mit einander vermischt und so schnell als möglich auf das Nudelbrett gebracht, ausgewällt und ausgestochen werden, dann backt und bestreut man sie wie die Vorstehenden.

Nro. 7. Fastnacht-Küchlein.

2 Eier werden mit ½ Schoppen Milch und ein wenig Salz verklopft, dann wird so viel fein Mehl hineingeschafft, bis der Taig zum Auswällen recht ist, nun wird er einmal ausgewällt, dann ¼ Pfund Butter darauf geschnitten, zusammen gelegt und noch dreimal wie ein gewöhnlicher Buttertaig ausgewällt, die erstenmale ganz fein, das letztemal etwas dicker; schneidet dann mit dem Backrädchen Küchlein in beliebiger Größe daraus, backt sie im Schmalz, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie warm zu Tische.

Nro 8. Fastnacht-Küchlein. 2te Art.

1 Schoppen Milch wird mit ½ Pfund Butter siedend gemacht; dann werden 6 Eier und etwas Salz ver-

rührt, die Milch daran gegossen und so viel fein Mehl dazu genommen, daß der Taig nicht ganz so dick ist, als ein Buttertaig. Nun wird die Masse auf das Nudelbrett genommen und Messerrücken dick ausgewällt, mit dem Backrädchen beliebige Stückchen daraus geschnitten und in heißem Schmalz gebacken. Während dem Backen muß die Pfanne immer geschüttelt werden. Man bestreut sie gleich mit Zucker und Zimmt.

Nro. 9. Fastnachts-Küchlein, milde.

8 Eierdotter werden recht schaumig gerührt, dann thut man 8 Eierschalen voll süßen Rahm, Zucker nach Gutdünken und so viel fein Mehl dazu, daß es einen lockeren Taig gibt, dann nimmt man ihn auf das Nudelbrett, wällt ihn so dünn als möglich aus, schneidet ihn mit einem Backrädchen nach Art der Fastnachts-Küchlein aus, backt sie im Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Diese Portion gibt eine ganze Platte voll.

Nro. 10. Fastnacht-Küchlein mit Hefe.

Von 1 Meßle (4te Theil eines Vierlings oder 16te eines Simri) fein Mehl wird mit etwas lauer Milch und für 2 Kreuzer Bierhefe ein Vortaigchen angemacht, bis dies gegangen ist, zerläßt man 6 Loth Butter in ¼ Schoppen Milch, rührt dies sodann mit 4 Eier und etwas Salz an das Taigchen, schafft es gut durch einander und läßt es wieder gehen; alsdann nimmt man von demselben auf das Wällbrett, wällt Fingers dicke Kuchen daraus, schneidet Küchlein in beliebiger Größe und Form mit dem Rädchen aus, oder zopft ihn mit den Fingern ihm eine runde Form gebend, backt sie alsdann in heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann auch statt der Butter einige Löffel voll heißes Schmalz und ein paar saure Rahme nehmen, was sie noch mürber macht. Wenn man sie zum Caffee geben will, bestreut man sie nur mit Zucker. Wer nicht sehr geübt ist, wälle sie lieber aus, denn es gehört eine eigene Geschicklichkeit dazu, sie mit den Fingern hübsch zu machen.

Nro. 11. Fastnachts-Küchlein, sächsische.

Man läßt in 1½ Schoppen lauer Milch ½ Pfund

Butter zergehen, rührt ¾ Pfund fein Mehl damit an, thut 3 Eier, 2 bis 3 Löffel voll Bierhefe und etwas Salz dazu, schafft es gut durch einander, daß es einen schönen glatten, nicht zu festen Taig gibt und läßt ihn gehen. Wenn er reif ist, so bricht man ihn Stückchen weise aus, wällt sie, ohne sie zu würken, 2 Messerrücken dick leicht aus, schneidet sie mit dem Backrädchen egal, legt sie auf eine mit Mehl bestreute Serviette, läßt sie wieder gehen, legt sie dann auf der gewällten Seite in heisses Schmalz und backt sie schön gelb. Man kann sie aber auch, wenn sie ausgewällt sind, mit etwas Eingemachtem, mit einer Rebeben- oder sonst beliebigen Fülle, füllen, gut überschlagen, dann erst ausrädeln, gehen lassen, schön backen und dann mit Zucker bestreuen.

Nro. 12. Fischchen oder Grundeln, süße, zu backen.

Man verrührt 8 Eierdotter gut, nimmt 1 Pfund gesiebten Zucker und ein wenig Rosenwasser dazu und rührt es recht leicht, thut von 1 Citrone die klein geschnittene Schale, ½ Quintchen Nelken und ½ Loth Zimmt darein, dann nimmt man 1 Pfund feines Mehl, zerreibt ¼ Pfund Butter wie zu einem aufgeriebenen Taig, thut solches zu dem Gerührten, daß es einen festen Taig gibt, aus dem man Fischchen oder Grundeln formirt, legt sie dann auf ein Brett und läßt sie erstarren; hernach werden sie in Eierweiß, dann in Mutschelmehl umgekehrt und alsdann im Schmalz gebacken. Man kann sie mehrere Wochen aufheben; das Schmalz zum Backen darf nicht gar zu heiß seyn.

Nro. 13. Hefen-Küchlein, im Schmalz gebackene.

Man läßt 1 Pfund fein Mehl in einer Schüssel warm werden; dann macht man mit lauer Milch und einem Eßlöffel voll Bierhefe einen Vortaig, in der Dicke eines Spätzchenstaigs, an und läßt ihn gehen. Wenn er gegangen ist, thut man eine Hand voll gereinigte Rosinen, Salz und Zucker an den Taig, zerläßt ein schwaches ¼ Pfund Butter, rührt es nebst 2 Eier an die Masse, macht alles mit noch einem Löffel voll Bierhefe unter einander, bis der Taig in der Dicke recht ist, schafft ihn so lange, bis er sich vom Löffel schält, besäet ihn oben mit Mehl

und läßt ihn wieder gehen. Dann macht man Schmalz heiß und backt runde Küchlein von der Masse, in beliebiger Größe, darin.

Nro. 14. Kirschen-Büschelchen.

1 Schoppen Milch wird mit einem Stück Butter siedend gemacht, dann so viel fein Mehl darein gerührt, daß es in der Dicke wie ein Brei ist, und über dem Feuer so lange geschafft, bis sich die Masse von der Pfanne abschält, dann in eine Schüssel genommen und 10 Eier nebst einer Hand voll gestoßenem Zucker darein gerührt, ist der Taig nun wie ein Spätzchenstaig, so ist er recht; man bindet nun 5 bis 6 schwarze Kirschen mit Zwirn zusammen, schneidet die Stiele halb ab, tunkt die Büschelchen in den gebrühten Taig, backt sie im Schmalz schön gelb und bestreut sie warm mit Zucker und Zimmt.

Nro. 15. Kirschenkuchen im Schmalz gebacken.

Man rührt ¼ Pfund Butter ganz schaumig, rührt nach und nach 6 Eiergelb daran, nimmt dann einen zuvor in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Kreuzerwecken, nebst einer Hand voll geschälten, fein gestoßenen Mandeln, eben so viel Zucker, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone und etwas Zimmt dazu; verrührt alles wohl und thut zuletzt die Kirschen und den von 6 Eierweiß geschlagenen Schnee darein; dann macht man in einer Kachel Schmalz heiß, gießt die gerührte Masse darein, gibt einen Deckel mit Kohlen darauf, setzt sie auf Kohlen und zieht es auf. Es ist besser, wenn die Kohlen darunter nicht so stark sind, weil es sonst gerne zu braun wird.

Nro. 16. Laugenbretzeln in Schmalz zu backen.

Die Laugenbretzeln werden in beliebige Stückchen geschnitten und in guten Wein eingeweicht; wenn sie weich sind, werden sie herausgenommen, in gestoßenem Zucker umgekehrt und im Schmalz gebacken; dann mit Zucker und Zimmt bestreut und als Nachtisch gegeben.

Nro. 17. Gebackene Mandeln.

Von 1 Pfund fein Mehl, 1 Pfund Butter, ½ Pfund

Zucker, ¼ Loth Zimmt, 4 ganzen Eiern und 4 Eiergelb wird ein Taig gemacht, ausgewällt und wie ein gewöhnlicher Buttertaig überschlagen; wenn er das Letztemal ausgewällt wird, wällt man ihn nicht gar Fingers dick aus, sticht ihn mit der Mandelform, in Ermanglung derselben mit einem kleinen Weinbachesmödelchen aus, backt dann die ausgestochene Stückchen im Schmalz schön gelb und bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

Man kann auch ½ Pfund geschälte, mit Rosenwasser gestoßene Mandeln zur Masse nehmen, was sie noch besser macht.

Nro. 18. Gebackene Nudeln.

Von 4 Eier werden Nudeln gemacht und breit geschnitten; dann in Milch mit Zucker und Zimmt und 3 ganzen Eiern dick gekocht, dann thut man sie auf ein Brett, läßt sie kalt werden, schneidet 4eckigte Stückchen daraus, kehrt solche in verklopftem Ei um, backt sie im Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. — Man kann es auch als süßes Gemüß mit einer Weinsauce geben.

Nro. 19. Süße Omelettes.

¼ Pfund Zucker nebst dem Saft und dem abgeriebenen Gelben von 1 Citrone wird mit 8 Eiergelb leicht gerührt, die 8 Eierweiß zu Schnee geschlagen, leicht damit vermengt und von der Masse kleine Omelettes im Schmalz gebacken.

Nro. 20. Pfannkuchen, berliner.

Man nimmt 1½ Pfund gesiebtes Mehl, drückt es an den Rand einer Schüssel an und macht in der Mitte mit lauer Milch und Bierhefe einen Vortaig an und läßt ihn über Nacht gehen. Den andern Tag zerläßt man 12 Loth Butter, thut sie nebst ¼ Pfund Zucker, 7 ganzen Eiern und ein wenig Salz an den Taig und schafft ihn so lange, bis er Blasen bekommt. Dann thut man ihn auf den Tisch, macht Stückchen in der Größe eines mittelmäßigen Aepfels, drückt mit dem Finger ein Loch ein, thut ein Stückchen Marmelade hinein, wickelt es wieder zu, setzt sie auf mit Mehl bestreute Bleche

und läßt sie wieder geben. Dann läßt man Schmalz heiß werden, schneidet die Bällchen vom Brette ab und thut sie hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie auf der einen Seite braun sind, kehrt sie dann um und backt sie ebenso; dann nimmt man sie heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 21. Räder-Gebackenes.

Man nimmt 2 Pfund fein Mehl, 12 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, 6 Eier, ¼ Pfund zerlassene Butter und ein wenig süßen Rahm und macht daraus einen nicht zu festen Taig; dann wällt man ihn aus, schneidet mit einem Backrädchen Daumen breite Streifchen davon und flicht sie in beliebige Formen. Dann backt man sie in heißem Schmalz und bestreut sie, wenn sie noch heiß sind, mit Zucker und Zimmt. Je geschwinder sie backen, desto besser ist es.

Nro. 22. Rosen, gebackene.

Man verklopft 4 Eier recht wohl, dann rührt man von 1 Maas saurer Milch den Rahm, etliche Löffel voll Rosenwasser, Zucker nach Gutdünken und so viel fein Mehl dazu, daß es einen lockern Nudelntaig gibt; würkt und wällt ihn aus, schneidet ½ Pfund Butter darauf, überschlägt ihn, wällt ihn 2 mal und das letztemal Messerrücken dick aus, sticht ihn dann mit 4 bis 5 Mödelchen, immer eines größer, als das andere, aus, bestreicht jedes, so wie sie auf einander folgen, mit Eierweiß, legt sie nun auf einander und backt sie in heißem Schmalz schön gelb; je langsamer man sie backt, desto schöner gehen sie auf. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 23. Rothe Rüben zu backen.

Man backt sie im Ofen weich, welches besser ist, als wenn sie abgekocht werden, schält sie sodann, schneidet sie in halbe Finger dicke Scheiben; macht hierauf aus feinem Mehl, Wein, süßem Rahm und Eiern einen flüssigen Taig, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Nelken, tunkt die geschnittene rothe Rüben darein, bestreut sie mit vermischtem Mehl, Semmelkrumen und gehacktem

Peterling und backt sie sodann in heißem Schmalz. — Man richtet sie als Beigericht mit Citronensaft an, ißt sie mit Salat und fricassirt sie auch mit Butter, Peterling, Zwiebeln, Pfeffer und Salz.

Nro. 24. Schnitt-Gebackenes.

Man nehmt mit ½ Maas Milch so viel fein Mehl an, daß wenn noch 5 bis 6 Eier daran gerührt werden, der daraus entstandene Taig kaum flüssig bleibt, thut etwas Muskatblüthe und Rosenwasser hinzu, bestreicht ein Potageblech mit Butter, füllt die Masse Fingers dick darein, gibt unten und oben heiße Asche und läßt ihn trocknen, aber ja nicht backen. Ist der Taig hart, so schneidet man ihn in beliebige Streifen von 1½ Finger breit, backt sie in heißem Schmalz vollends fertig und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. — Man kann dem Taige auch fein geriebene Mandeln, Citronenschalen und dergl. zusetzen.

Nro. 25. Schnitten, goldene.

Man schneidet gute Wecken in runde Schnitten, zieht sie durch kalte Milch, in welche Zucker gethan wurde, dann durch verklopfte Eier, backt sie im Schmalz schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 26. Spritz-Gebackenes.

Man nimmt 1 Schoppen gute, unabgerahmte Milch in eine messingne Pfanne, thut ein Stückchen Zucker hinzu, läßt es aufkochen, thut 3 Mehllöffel voll fein Mehl darein und setzt die Masse wieder aufs Feuer; wenn der Taig kurz von einander geht, so ist er gut. Dann thut man ihn in eine Schüssel, schlägt 8 Eier daran, arbeitet es damit durch, schlägt wieder 3 bis 4 Eier dazu und schafft es abermals so lange durch, bis es platzt. Dann macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, füllt etwas von dem Taig in eine Spritze und spritzt es darein. Man gießt während des Backens immer etwas Schmalz darüber und backt es auf beiden Seiten schön gelbbraun. Wenn das erste Gebäck fertig ist, legt man es auf Brodschnittchen und fährt so fort, bis der Taig zu Ende ist; dann bestreut man sie noch warm mit Zucker und Zimmt.

Nro. 27. Spritzkuchen von Mandeln.

Man vermischt $^1/_4$ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln mit $^1/_4$ Pfund fein Mehl, macht davon mit Brunnen- oder noch besser mit Orangenblüthen-Wasser einen Taig, welcher in der Dicke wie ein Eierkuchentaig seyn muß, läßt ihn durch die Spritze in heißes Schmalz laufen, backt ihn hellgelb und bestreut ihn blos mit Zucker.

Nro. 28. Tabacks-Rollen.

Von $1^1/_2$ Pfund fein Mehl, 1 Pfund Butter, 6 Eier und 6 Eierdotter wird ein Taig angemacht, ausgewällt und 3 bis 4 mal überschlagen, bis er recht ist, d. h. bis man die Butter nicht mehr sieht, dann wällt man ihn zu einem Kuchen aus; hierauf wird $^1/_2$ Pfund gewaschene Rosinen, $^1/_2$ Pfund Zibeben, $^1/_4$ Pfund geschälte und geschnittene Mandeln, Citronat und Citronenschalen nach Belieben, mit Zucker, halb Wasser und Wein in eine Casserolle gethan und so lange gekocht, bis die Brühe eingekocht ist; es ist besser, wenn man das Geschnittene nicht gleich anfangs, sondern erst, wenn das andere schon kocht, hinein thut. Man bestreicht nun die Hölzer mit Butter, schneidet von dem ausgewällten Taig so große Stückchen, als man sie nöthig hat, streicht von der Fülle darauf, rollt sie auf die bestrichene Hölzer, umbindet sie mit Bindfaden, backt sie in heißem Schmalz schön gelb, zieht die Hölzer heraus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie zu Tisch.

Nro. 29. Traubenbeer-Schnitten.

Man nimmt abgezopfte Traubenbeere in eine Schüssel, thut Zucker und Zimmt dazu und verrührt sie mit ein paar Eiern, bestreicht dann Milchbrod- oder Semmelschnitten auf einer Seite damit, legt zwei Schnitten auf einander, befestigt sie mit Zweckchen, kehrt sie in verklopften Eiern um, backt sie in Schmalz und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt.

Nro. 30. Weinschnitten.

Man schneidet ein paar schöne Wecken zu Schnitten und jede Schnitte in der Länge wieder von einan-

der, vermischt ziemlich viel Zucker mit 1 Schoppen Wein, und tunkt, wenn der Zucker sich aufgelöst hat, ein Schnittchen um das andere darein, legt sie auf ein Plättchen, und backt sie, wenn alle eingetunkt und geweicht sind, schön gelb im Schmalz. Wenn sie gebacken sind, werden sie gleich mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Tische gegeben.

Nro. 31. Wein-Sträubchen.

2 Eßlöffel voll fein Mehl, eben so viel gestoßener Zucker und abgerührte Butter (etwa $^1/_8$ Pfund), ein wenig Zimmt und kleingewiegte Citronenschale werden mit 1 Glas Wein glatt gerührt, der Taig muß so dünne wie ein Flädchenstaig seyn, dann läßt man Schmalz in einem Pfännchen, das so groß seyn muß, als man die Sträubchen haben will, heiß werden, läßt von dem Taig durch ein Trichterchen hineinlaufen und backt es auf beiden Seiten schön gelb; so wie sie fertig sind, müssen sie gleich über ein Wällholz gekrümmt werden, daß sie eine schöne Form bekommen. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 32. Zimmt-Rollen.

$^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_2$ Schoppen saurer Rahm, 1 Glas Wein, etwas Zucker, Zimmt und fein geschnittene Citronenschale werden mit so viel fein Mehl vermengt, daß man die Masse wällen kann. Dann werden kleine Stückchen, wie die Zimmtrollen sind, davon ausgewällt und über mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Hölzchen gerollt. Hierauf backt man sie im Schmalz schön gelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, zieht die Hölzchen heraus und füllt sie mit Eingemachtem.

Nro. 33. Zucker-Sträubchen.

$1^1/_2$ Schoppen guter Wein werden siedend gemacht, dann rührt man so viel Mehl darein, bis es wie ein dünner Brei ist, und kocht ihn wie einen gewöhnlichen, gebrühten Taig, nimmt ihn dann in eine Schüssel, und rührt, wenn er erkaltet ist, $^1/_4$ Pfund zerlassene Butter, eine Hand voll gestoßenen Zucker, die klein gewiegte Schale von 1 Citrone und zuletzt den Schnee von 10 Eierweiß

leicht darunter. In einem kleinen Pfännchen macht man Schmalz heiß, füllt von der Masse in einen Trichter und läßt 6 bis 8 Mal im Ring neben einander davon hineinlaufen; wenn sie auf beiden Seiten gebacken sind, werden sie auf Brodschnittchen gelegt und dann mit Zucker bestreut.

Nro. 34. Zucker-Stritzel.

6 große Eßlöffel voll Mehl, 6 Eßlöffel voll fein gesiebter Zucker, Zimmt, der Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone werden mit Wein angerührt und der Schnee von 6 Eierweiß darein gethan; dann macht man Schmalz in einem Pfännchen heiß, gießt 2 Eßlöffel voll von der Masse durch einen Trichter darein, backt sie schön gelb, krümmt sie über ein rundes Holz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Verschiedenes kleines Backwerk.

Nro. 1. Aepfel-Törtchen.

Man rührt ½ Pfund Butter recht leicht, stoßt ½ Pfund abgezogene Mandeln fein, rührt sie mit der Butter auf, nimmt ¼ Pfund gesiebten Zucker, 4 in süße Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrode dazu und rührt 7 bis 8 Eier daran; 6 bis 8 Borsdorfer Aepfel werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, nebst Zucker und Zimmt und eben so viel Quittenmarmelade, als es geriebene Aepfel sind, hinzu gethan; wenn die Masse recht leicht gerührt ist, wird sie in flache, mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen gefüllt und schnell gebacken.

Nro. 2. Anis-Ringlein.

½ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann ½ Pfund gestoßenen fein gesiebten Zucker, 10 Eier, 1 Loth Anis

die klein gewiegte Schale von 1 Citrone nach und nach und zuletzt so viel fein Mehl darein gerührt, bis der Taig zum Auswürken recht ist; dann nimmt man Löffel voll weise davon auf das Wällbrett, macht Wärgelchen daraus, formirt Ringchen in beliebiger Größe, legt sie auf mit Wachs bestrichene Bleche und backt sie in keinem zu heißen Ofen.

Nro. 3. Butter-Bisquit.

½ Pfund Butter wird sehr leicht gerührt, 9 Eierweiß zu Schnee geschlagen, 9 Eiergelb, ½ Pfund gestoßenen Zucker und ½ Pfund fein Mehl, dieß Alles zusammen wird wie ein Waffeln-Taig angerührt, in flache Mödelchen gefüllt, oben darauf etwas Eingemachtes gelegt und schön gebacken.

Nro. 4. Butter-Laibchen.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann ½ Pfund fein gestoßener Zucker, 1 Pfund feines Mehl, 7 bis 8 Eier und etwas fein geschnittene Citronenschale und, wenn man es liebt, eine Hand voll Rosinen nach und nach dazu gethan; wenn Alles gut mit einander vermengt ist, setzt man auf mit Butter bestrichene Bleche kleine Häufchen von dieser Masse, doch nicht zu nahe beisammen, und backt sie im Ofen schön gelb. Es ist besser, wenn man das Mehl zuvor dörrt, und durchsiebt.

Nro. 5. Caffee-Küchlein.

Man nimmt 1 Schoppen Milch, thut 12 Loth Butter und 4 Loth Zucker dazu und läßt es sieden; dann werden 12 Loth fein Mehl darein gerührt und über dem Feuer so lange geschafft, bis der Taig glatt ist und sich abschält, dann läßt man ihn erkalten. Hernach rührt man 6 Eier daran, setzt von der Masse Häufchen in beliebiger Größe auf mit Mehl bestreute Bleche, besteckt sie mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln und backt sie in gutem Ofen. Man kann auch etwas Eierschaum und gros gestoßenen Zucker darauf thun.

Nro. 6. Fränkchen.

½ Pfund geschälte, fein geriebene Mandeln, ½ Pfund gesiebten Zucker und 8 Eiergelb werden leicht gerührt, ebenso wird ½ Pfund Butter leicht gerührt, ½ Pfund fein Mehl und 6 Eiergelb mit demselben vermengt; ist nun beides recht leicht, so thut man es zusammen in eine Schüssel, schneidet Citronenschalen recht fein, thut sie darein und rührt es noch ziemlich lange; zuletzt thut man den Schnee von 12 Eierweiß dazu, bestreicht kleine Mödelchen mit Butter, bestreut sie mit Mutschelmehl, füllt sie mit der Masse, legt oben darauf etwas eingemachte Früchte und backt sie schön gelb.

Nro. 7. Gries-Törtchen.

¼ Pfund Butter rührt man leicht, thut 1 Loth Mutschelmehl und 8 Eier nach und nach darein, dann Zimmt, Zucker, einige Nelken und gewiegte Citronenschale dazu, verrührt alles gut mit einander, füllt es dann in bestrichene und bestreute Mödelchen und backt sie schön gelb.

Nro. 8. Guß-Törtchen.

Man macht einen gewöhnlichen Buttertaig, belegt kleine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Mödelchen damit. Dann rührt man ¼ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern, 3 Eierdottern, dem abgeriebenen Gelben von 1 Citrone und ¼ Pfund feingestoßene Mandeln ½ Stunde lang, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schnee, rührt ihn leicht darein, füllt in die Mödelchen davon ein, aber nicht ganz voll, bestreicht den Rand von Buttertaig auf der Seite ein bischen mit Ei und backt sie im Ofen. Von 1 Pfund Butter bekommt man ungefähr 40 bis 50 Stücke.

Nro. 9. Hägen-Törtchen.

Es wird ein gewöhnlicher Buttertaig gemacht und eines Messerrückens dick ausgewällt; dann wird ein Bogen Papier darauf gelegt und mit einem warmen Messer nach dem Bogen abgeschnitten, dann muß man noch so einen gleichen Theil machen, der untere Theil wird ganz mit Hägenmark überstrichen, der andere Theil darauf gelegt,

oben etwas gestupft und mit einem Ei bestrichen, Zimmt, Zucker, klein geschnittenen Citronat und Citronenschale mit einander vermengt, darauf gestreut; alsdann werden viereckigte Stückchen daraus geschnitten, auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und im Ofen schön gebacken.

Nro. 10. Kleien-Brödchen.

¼ Pfund Butter wird leicht gerührt, ⅛ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln mit aufgerührt, ¼ Pfund Zucker und ½ Pfund Mehl nebst der Schale von 1 Citrone dazu gethan, nimmt es dann auf das Nudelbrett, würkt und wällt es eines starken Messerrücken dick aus und sticht es mit Weinbachesmödelchen durch; wiegt ⅛ Pfund abgeriebene Mandeln, mengt Zucker und Zimmt darunter, bestreicht die Brödchen mit Ei, bestreut sie mit den Mandeln und backt sie auf mit Mehl bestreuten Blechen.

Nro. 11. Kleien-Küchlein.

½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker und 1 Pfund fein Mehl werden mit 6 Eier unter einander gemacht, dreimal ausgewällt, das Letztemal Messerrücken dick und mit einem Trinkglas ausgestochen, 6 Eierweiß zu Schnee geschlagen, 4 Loth gesiebten Zucker, 4 Loth geschälte, grob gestoßene Mandeln darein gerührt, die Küchlein damit bestrichen und gebacken.

Nro. 12. Kleien-Küchlein mit einem Guß.

½ Pfund Butter, ½ Pfund fein Mehl, 1 ganzes Ei, 2 Eierdotter, ⅛ Pfund Zucker, ⅛ Pfund abgeriebene, gestoßene Mandeln werden auf dem Nudelbrett recht unter einander gemacht, ausgewällt und mit einem Trinkglas ausgestochen. Dann verrührt man 12 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker, ½ Loth Zimmt, etwas Nelken und 3 Eier mit einander, bestreicht die ausgestochenen Küchlein damit, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie im Ofen.

Nro. 13. Krdpse oder Kräpfchen.

Man läßt ½ Pfund feines Mehl warm werden, gießt ½ Pfund zerlassene Butter, ein paar Eßlöffel voll guten

Rahm, 1 Glas Franzbranntwein, einige Eiergelb, einige Loth gestoßenen Zucker, etwas Zimmt und Muskatblüthe daran; arbeitet alles gut durch einander; nimmt dann den Taig auf das Nudelbrett und rollt ihn Messerrücken dick aus, sticht mit einem Schoppenglas Stückchen daraus, thut ein Caffeelöffelchen voll gekochte Brünellen, Pflaumenmus oder der Art Eingemachtes darauf, bestreicht den Taig rund um das Eingemachte mit verklopften Eiern, überschlägt die Hälfte, drückt es zu, legt die Kröpse oder Kräpfchen auf mit Mehl bestreute Bleche, bestreicht sie mit Eier, streut gestoßenen Zucker darauf und backt sie in gutem Ofen.

Nro. 14. Mandel-Brod.

Es wird ¼ Pfund Butter leicht gerührt, ¼ Pfund geschälte und mit Rosenwasser fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßenen Zucker und etwas geschnittene Citronenschale darein gethan und gut unter einander gerührt; dann nimmt man es auf das Nudelbrett, thut ¼ Pfund fein Mehl dazu, würkt es gut und wällt es dann Messerrücken dick aus; sticht mit beliebigen kleinen Formen oder in Ermanglung derer mit einem Trinkglas Stückchen daraus, bestreicht solche mit Eierweiß, streut Zucker und Zimmt darauf, setzt sie auf mit Butter bestrichene Bleche und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.

Nro. 15. Mandel- oder Kindbetterin-Brod.

Man rührt 1 Pfund Butter weiß, thut 1 Pfund geschälte, gestoßene Mandeln nebst 1 Pfund Zucker darein und rührt nach und nach 8 Eierdotter und 1 Pfund fein Mehl daran; wenn die Masse gut gerührt ist, werden einer Nuß große Stückchen daraus gemacht, ein wenig oval gedrückt, mit dem Messerrücken überzwerche Schnitte gemacht, mit Eiergelb bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut, auf Bleche gethan und gebacken.

Nro. 16. Mandel-Kränzchen.

Man verfertigt einen guten Weinbachestaig; wällt ihn Messerrücken dick aus, schneidet starke ¼ Ellen lange und 3 Finger breite Stückchen davon, bestreicht diese ne-

den herum mit Ei, und füllt sie mit nachfolgender Masse, drückt es der Länge nach zusammen und schiebt einen Theil in den andern hinein, daß es ein Kränzchen formirt, bestreicht es mit Ei, überstreut es mit Zucker und backt es dann. Zur Fülle stoßt man ½ Pfund abgezogene Mandeln recht fein, nimmt ¼ Pfund gesiebten Zucker, 4 ganze Eier, 2 Eigelb, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 3 Loth fein geschnittenen Citronat dazu und rührt alles zusammen ½ Stunde, dann füllt man es ein.

Nro. 17. Mandel-Küchlein, blinde.

Man nimmt ¾ Pfund fein Mehl auf das Nudelbrett, thut in die Mitte desselben ½ Pfund Butter, ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Rosenwasser und 2 Eier, backt es mit dem Hackmesser gut durch einander, schafft und wällt den Taig aus, macht runde Küchlein daraus, bestreicht sie mit Eierweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker, legt sie auf mit Mehl bestrente Bleche und backt sie schön.

Nro. 18. Mandel-Rosen.

¼ Pfund gestoßener Zucker, ¼ Pfund fein Mehl, ¼ Pfund Butter und 2 Eier werden auf dem Wällbrett zu einem Taig gewürkt und ziemlich dünne ausgewällt, dann mit einem Rosenmodel ausgestochen und auf mit Mehl bestrente Bleche gelegt; hierauf werden ¾ Pfund gestoßener Zucker in einer Pfanne auf Kohlen heiß gemacht, ¾ Pfund geschälte Mandel, wovon die Hälfte klein viereckig geschnitten, die andere gestoßen worden, nebst 4 Löffel voll Rosenwasser dazu gethan, wenn sich nun der Zucker und die Mandeln ganz angenommen haben, so thut man 2 Eierweiß und etwas gewiegte Citronenschalen darein, das Eierweiß darf aber nicht mehr auf dem Feuer darein gerührt werden; die Masse muß ganz weiß bleiben; dann füllt man es auf die Rosen, so daß von denselben noch das Aeussere frei bleibt, man backt sie in keinem zu heißen Ofen. Man kann auch den Saft von einer Citrone in die Fülle thun.

Nro. 19. Mandel-Schnitten mit Buttertaig.

½ Pfund gestoßener und gesiebter Zucker wird mit 3 Eierweiß, welche zuvor zu Schnee geschlagen werden, ½ Stunde gerührt, dann wird ½ Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln nebst der klein geschnittenen Schale von ½ Citrone und, wenn man will, ein wenig gestoßener Zimmt, hineingerührt. Von ½ Pfund Butter wird ein guter Buttertaig gemacht, dünn ausgewällt, länglich viereckige Stückchen davon geschnitten und von der gerührten Masse einen Eßlöffel voll darauf gestrichen, daß es aber nicht über den Buttertaig hinunter läuft, dann auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und schön gebacken. Man kann auch 4 Loth Citronat und 4 Loth Pomeranzenschalen, klein geschnitten, mit der gerührten Masse vermengen. Wenn man die Schnitten nicht zu groß macht, so kann diese Portion 36 bis 40 Stücke geben. Der Ofen darf nicht zu heiß seyn.

Nro. 20. Marseiller-Kräpfchen.

1¼ Pfund Mehl wird mit 4 Eierdottern und etwas Wein zu einem Taig angemacht, dann wird es auf das Nudelbrett genommen und länglich ausgewällt, 1 Pfund Butter darauf geschnitten und wie ein gewöhnlicher Buttertaig zweimal ausgewällt, aber nur vierfach zusammen gelegt, z. B. wie man ein Quartblatt Papier zweimal zusammenlegt, wodurch es alsdann vierfach wird. Wenn der Taig das drittemal ausgewällt ist, wird er aufgerollt, in Stückchen geschnitten, überzwerch mit Zucker ausgewällt und mit nachfolgender Citronenfülle oder mit Eingemachtem gefüllt. Zur Citronenfülle wird ¼ Pfund Mandeln geschält und zart gestoßen, dann mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker, dem von 2 Citronen abgeriebenen Gelben und dem Saft derselben in einem Schüsselchen angerührt, die rund ausgewällten Stückchen zur Hälfte davon gefüllt, mit der andern Hälfte zugedeckt und in schräger Form auf mit Butter bestrichene Bleche gelegt und in schwacher Hitze gebacken. Bei großer Hitze müssen sie an einem kühlen Orte gemacht werden.

Auch ist es gut, wenn man den Tag zuvor die

Butter ausschafft, über Nacht in kaltes Wasser legt und dann vor dem Gebrauch mit einem Tuch abtrocknet.

Nro. 21. Pfitzauf.

Man nimmt ½ Pfund fein Mehl, rührt es mit etwas von 1 Schoppen Milch glatt an, dann 5 Eier und ¼ Pfund zerlassene Butter, von dem aber zuvor 5 Mödelchen bestrichen werden, daran; rührt die Milch vollends an die Masse, füllt die Mödelchen halb voll und backt sie schön im Ofen.

Wenn man die Butter dazu weiß rührt, so ist es besser. Man kann etwas Salz oder Zucker in die Masse thun, je nachdem man sie wünscht.

Nro. 22. Rahm-Küchlein.

Man rührt ½ Pfund Butter schön weiß, schlägt 4 ganze Eier und 4 Eierdotter daran und thut, wenn es mit den Eiern recht schaumig gerührt ist, etwas Muskatblüthe, ½ Schoppen guten süßen Rahm und ¾ Pfund des feinsten Mehls hinzu. Diese Masse läßt man nun 1 Stunde lang an einem kühlen Orte stehen, damit sie kalt und steif wird. Dann nimmt man sie auf das Nudelbrett und wällt sie eines Messerrücken dick aus, sticht mit einem Ausstecher oder Trinkglas runde Küchlein davon, bestreicht sie mit etwas Rahm und Eigelb, legt sie auf ein mit Butterpapier belegtes Blech und backt sie in guter Hitze, daß sie schön auflaufen und hohl werden. Noch warm bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 23. Rahm-Törtchen.

Zu einem Dutzend Törtchen nimmt man einen Kochlöffel voll Mehl, 6 Eier (von 3 das Weiße zu Schnee), ein wenig gestoßenen Zimmt, 4 Loth gestoßenen Zucker und klein gewiegte Citronenschale; dies wird mit ½ Maas süßer Milch angerührt, dann ein wenig süßer Rahm und den Schnee dazu gethan, in kleine mit Butter bestrichene, mit Mutschelmehl bestreute und mit Buttertaig belegte Mödelchen gefüllt und schön gebacken. Wenn man will, kann man auch Rosinen darein thun.

Nro. 24. Gebackene S.

3 Eierdotter, 2 Löffel voll Wein und 1 Löffel voll Kirschengeist werden gut mit einander verklopft; dann rührt man fein Mehl darein, bis es einen Taig gibt, den man gut würken kann. Wenn dieser 1 Pfund wiegt, so wällt man ihn zu 2 Theilen, schneidet 12 Loth Butter auf den einen Theil und deckt ihn mit dem andern zu; wällt ihn etlichemal wie einen Buttertaig aus, das Letztemal nur Messerrücken dick, dann schneidet man beliebige Formen daraus, macht kleine Wärgelchen und formirt sie zu S, schlägt 1 Eierweiß zu Schnee, rührt $^1/_4$ Pfund Zucker darein, und wenn die S auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt sind, so bestreicht man sie damit und backt sie schön.

Dieser Taig ist zu feinen Torten recht gut.

Nro. 25. Gebackene S. 2te Art.

$^1/_4$ Pfund Butter wird recht leicht gerührt, dann wird $^1/_4$ Pfund abgezogene Mandeln mit einem Ei fein gestoßen und mit der Butter leicht aufgerührt; $^1/_4$ Pfund fein gesiebter Zucker, die Schale von 1 Citrone, 5 Eiergelb und $^1/_2$ Pfund fein Mehl hinzu gethan, gut unter einander gemengt, dann auf das Nudelbrett genommen und ausgewürkt, macht eines kleinen Fingers dicke Wargeln daraus, formirt S davon, wie es einem in der Größe beliebt, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schlägt das Weiße von den 5 Eiern zu Schnee, überstreicht sie damit, bestreut sie mit Zucker und backt sie alsdann in keinem zu heißen Ofen.

Oder man kann auch $^3/_4$ Pfund Mehl, 6 Eiergelb, $^1/_2$ Pfund Butter und $^1/_4$ Pfund gestoßenen Zucker mit einander vermengen, sie gut auswürken und im Uebrigen auf die nämliche Art, wie oben bemerkt, damit verfahren.

Nro. 26. Sand-Törtchen.

$^5/_8$ Pfund Butter werden leicht gerührt, dann $^5/_8$ Pfund gestoßener Zucker, $^3/_4$ Pfund fein Mehl, 6 Eiergelb und fein gewiegte Citronenschale nach und nach dazu gethan und, wenn alles gut mit einander vermengt ist, füllt man es in kleine, mit Butter bestrichene und mit Mut-

schelmehl bestreute Mödelchen; hierauf werden ¼ Pfund geschälte und gewiegte Mandeln mit etwas Zucker und Zimmt vermengt, auf die Törtchen gestreut und solche im Ofen schön gelb gebacken. Wenn sie eingefüllt sind, kann man auch anstatt der Mandeln etwas von eingemachten Früchten darauf thun.

Nro. 27. Schneeballen.

Man siedet ¼ Schoppen Milch, thut eine Hand voll geriebene bittere Mandeln, ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund Zucker dazu, gibt unter beständigem Rühren 8 bis 10 Löffel voll feines Mehl darein, fährt mit dem Rühren so lange fort, bis sich der Taig vom Löffel und der Pfanne abschält, gießt sodann 7 bis 8 in einem Topfe abgequirlte Eier dazu, rührt es gut durch einander, bis der Taig ganz geschmeidig ist, zirkelt mit einem Löffel den Taig in kleinen Häufchen auf mit Mehl bestreute Backbleche und läßt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.

Nro. 28. Theebrod.

½ Pfund geschälte und fein geriebene Mandeln, ½ Pfund gesiebter Zucker, ½ Pfund Butter, 1 Pfund fein Mehl und fein geschnittene Citronenschale werden gut mit einander vermengt und so lange auf dem Wällbrett gewürkt, bis die Butter zergangen ist. Dann wird die Masse stark Messerrücken dick ausgewällt, mit einem beliebigen Mödelchen ausgestochen, mit Eierweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen Bleche schön gelb gebacken.

Nro. 29. Theebrödchen.

Man rührt ½ Pfund Butter leicht, thut nach und nach 8 Eigelb, 2 Loth gestoßenen Zucker, ein wenig süßen Rahm und 10 Loth feines Mehl dazu; wenn es gut gerührt ist, vermengt man den von 8 Eierweiß geschlagenen Schnee damit, füllt die Masse in mit Butter bestrichene Förmchen und backt sie langsam.

Nro. 30. Tyroler-Kräpfchen.

½ Pfund Butter, ½ Pfund fein Mehl, 12 Loth

Zucker, ½ Pfund geschälte, fein gewiegte Mandeln, etwas Anis, die fein gewiegte Schale von 1 Citrone werden mit 4 Eiergelb gut unter einander gemacht, auch, wenn es nicht zu dünne ist, etwas Wein dazu gethan; dann wällt man es aus und sticht mit einer dreieckigten Form Kräpfchen daraus, bestreicht sie mit verklopftem Ei, legt sie auf ein mit Mehl besäetes Blech und backt sie im Ofen.

Nro. 31. Waffeln auf gewöhnliche Art.

Man rührt ½ Pfund Butter recht leicht, thut nach und nach 6 Eier, ½ Pfund fein Mehl und etwas Salz dazu, schafft dies recht gut unter einander, gießt ½ Schoppen sauern oder warm gemachten süßen Rahm darein; bestreicht das heiß gemachte Waffeleisen mit Speckschwarte, gibt ein paar Löffel voll von der Masse darauf, backt sie auf beiden Seiten schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann den Rahm, ehe man ihn daran thut, recht schaumig rühren.

Nro. 32. Waffeln, gefüllte.

1 Pfund feines Mehl wird mit 1 Pfund Butter, 4 Eier, 4 Eierdottern, 6 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und Wein in einer Schüssel zu einem Taig angemacht, bis er zum Auswällen recht ist; nimmt ihn dann auf das Nudelnbrett, wällt ihn aus, überschlägt ihn 3 bis 4 Mal, bis man die Butter nicht mehr sieht, das Letztemal wällt man ihn Messerrücken dick aus und schneidet längliche Stückchen, wie die gewöhnliche Waffeln sind, daraus; bestreicht solche neben mit verklopften Eiern, aber nicht breit, thut eingemachte Himbeere oder sonst beliebiges Eingemachtes darein und bedeckt es mit gleichen Stückchen Taig, macht mit dem Messer so Würfelchen auf den Deckel, wie auf dem Waffeleisen, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt die Waffeln darauf, bestreicht sie mit verklopften Eiern und backt sie im Backofen schön gelb.

Nro. 33. Waffeln mit Mandeln.

1 Pfund Butter wird leicht gerührt; dann werden ½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln mit aufge-

rührt, 12 Eier und zu jedem Ei ein starker Eßlöffel voll fein Mehl nach und nach darein gerührt; wenn es recht glatt ist, gibt man ½ Schoppen sauren Rahm und ein wenig Salz dazu. Die Masse muß so dünn seyn, wie zu Pfannkuchen. Man läßt das Waffeleisen recht heiß werden, bestreicht es mit einer Speckschwarte, gibt dann ein paar Löffel voll von der Masse darauf, backt sie auf beiden Seiten schön und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 34. Rahm-Waffeln.

½ Schoppen dicken süßen Rahm verklopft oder schlägt man wohl, daß er ganz schaumig wird, thut alsdann das Gelbe von 8 Eiern daran und rührt dann 8 Hände voll feines Waizenmehl damit an, thut ½ Pfund leicht gerührte Butter und zuletzt den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee und ein bischen Salz dazu; backt sie im Waffeleisen auf Tannenholz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 35. Zimmt-Waffeln.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Schaum, schlägt 10 ganze Eier daran und rührt sie mit ½ Pfund Zucker, 2 Loth fein gestoßenem Zimmt, 2 Eßlöffel voll süßem und eben so viel saurem Rahm nach und nach darunter, zuletzt thut man ¼ Pfund feines durchgesiebtes Mehl darein, backt sie wie gewöhnlich und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Das Rühren ist dabei eine Hauptsache.

Nro. 36. Wasser-Küchlein.

Man thut in eine Pfanne 1 Schoppen Wasser, schneidet etwas weniger als ½ Pfund Butter darein, schafft, wenn es siedet, so viel fein Mehl hinein, bis der Taig gehörig dick ist, läßt ihn dann in einer Schüssel erkalten, rührt nach und nach 6 Eier daran, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, wällt ihn mit etwas Mehl ein bischen dick aus, sticht ihn mit einem Glas oder runden Mödelchen aus, legt die Küchlein auf mit Butter bestrichene Bleche, streut grob gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und backt sie im Ofen.

Nro. 37. Weinbaches.

Von 1 Pfund Butter, 1 Pfund fein Mehl, 6 Eierdottern, 6 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und Wein wird ein Taig angemacht; wenn er zum Auswällen recht ist, wird er auf das Nudelbrett genommen, ausgewällt, drei bis viermal überschlagen, das Letztmal Messerrücken dick ausgewällt, mit den Weinbaches-Mödelchen ausgestochen, mit Eierweiß bestrichen, Zucker und Zimmt darauf gestreut, auf mit Mehl bestreute Bleche gesetzt und im Backofen schön gebacken.

Nro. 38. Wiener-Törtchen.

Man macht von 1 Pfund Butter einen Weinbachestaig, belegt mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen damit, bestreicht sie auf der Seite mit verklopftem Ei, füllt sie dann mit etwas Eingemachtem; von dem Taig werden mit dem Backrädchen Stege geschnitten, darüber gelegt, mit Ei bestrichen und im Ofen schön gebacken.

Nro. 39. Wiener-Törtchen. 2te Art.

½ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann 6 Eiergelb nebst ½ Pfund gestoßenem Zucker, ½ Pfund fein Mehl und der klein gewiegten Schale von 1 Citrone nach und nach darein gerührt und zuletzt der von 6 Eierweiß geschlagene Schnee dazu gethan, in mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Mödelchen gefüllt und schön gebacken. Man kann nun eine Kirschen-, Hägen-, Citronen- oder Weinsauce dazu geben, oder solche auch nach Belieben, mit Zucker und Zimmt bestreut, als Dessert aufstellen.

Nro. 40. Wiener-Törtchen. 3te Art.

Man nimmt hiezu ½ Pfund fein Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund gesiebten Zucker, ½ Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln in eine Schüssel, thut 1 ganzes Ei und 4 Eierdotter dazu und macht es zu einem Taig unter einander, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, wällt ihn aus, überschlägt ihn 3 bis 4 mal, bis man die Butter nicht mehr sieht, streut Stärkmehl unten an, dann nimmt man so kleine Mödelchen, wie man zu

den Wienertörtchen haben muß, sticht den Taig mit den Mödelchen aus, belegt sie damit, füllt eingemachte Himbeere oder was sonst beliebt darein, macht Deckelchen von dem Taig, bedeckt die Törtchen damit, stellt sie auf ein Blech und backt sie im Backofen schön gelb.

Nro. 41. Windbeutel.

Man kocht ½ Schoppen Milch mit 4 Loth Zucker und 6 Loth Butter in einer Casserolle auf, rührt ½ Pfund fein Mehl hinein und wohl durch einander. Nun schüttet man die Masse in eine Schüssel, rührt, wenn sie abgekühlt ist, 8 Eier nach und nach darunter, wie auch ein wenig Muskatblumen und die abgeriebene Schale von 2 Citronen. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, setzt die Masse in kleinen runden Häufchen darauf und läßt sie in einem gut geheitzten Ofen backen.

Nro. 42. Wisbader Brod.

½ Pfund Butter wird leicht gerührt, dann thut man 12 Eigelb, ½ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund fein Mehl und fein geschnittene Citronenschale dazu, verrührt alles gut mit einander, nimmt es auf das Nudelbrett, würkt es leicht, schneidet längliche Stückchen daraus, bestreicht sie mit verklopften Eiern, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie schön gelb.

Nro. 43. Zucker-Ringlein.

2 Pfund fein Mehl, 1 Pfund gestoßener Zucker, 1 Pfund Butter, 2 Citronen am Zucker abgerieben und 8 Eierdotter werden auf das Nudelbrett gewommen, mit dem Hackmesser zu einem Taig gehackt, mit etwas Mehl ausgewürkt und Ringlein daraus geformt, dann in Eierweiß eingetaucht, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und schön gebacken

Nro. 44. Zucker-Törtchen.

1 Pfund fein Mehl, ½ Pfund Zucker, 6 Loth Butter und 3 Eierweiß werden auf dem Nudelbrett recht unter einander gemacht, dann eines Messerrückens dick ausgewällt, mit einem Schoppenglas ausgestochen und

die Hälfte davon in die innere Seite von mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Mödelchen, die Hälfte auf die äußere Seite der Mödelchen gelegt und so gebacken. Hernach füllt man die eine Hälfte mit Eingemachtem und deckt sie mit der andern zu.

Zucker-Backwerk.

Nro. 1. Anisbrod.

Es werden 4 Eier mit ¼ Pfund gestoßenem Zucker gerührt, bis der Taig recht dick ist, dann wird die klein geschnittene Schale von einer Citrone und für 1 Kreuzer Anis darein gerührt und zuletzt 6 Loth Ulmer Mehl, welches zuvor durch ein Sieb gerädet werden muß; dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn es gebacken ist, schneidet man es in Schnitten und röstet sie schön gelb.

Nro. 2. Anisbrod. 2te Art.

½ Pfund fein gesiebten Zucker rührt man mit 8 ganzen Eiern und 8 Eiergelb eine Stunde; dann wird ½ Pfund fein Mehl, welches zuvor in der Wärme getrocknet wurde, mit der abgeriebenen Schale von 1 Citrone darein gerührt, das Weiße von 8 Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, für 1 Kreuzer Anis darein gethan, in mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Kapseln gefüllt und gebacken. Wenn sie gebacken sind, schneidet man sie zu feinen Schnitten und röstet sie im Ofen schön gelb.

Man kann auch statt des Anis fein geschnittene Mandeln darein thun.

Nro. 3. Anis-Brödchen.

¼ Pfund geriebenen Zucker rührt man mit 2 ganzen

Eiern eine Stunde, dann wird 1 Loth Citronat länglich geschnitten, die Schale von ½ Citrone abgerieben und für 1 Kreuzer Anis, nebst ¼ Pfund fein Mehl darein gerührt, in mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Kapseln gefüllt, schön gebacken, dann geschnitten und geröstet.

Nro. 4. Anisbrödchen mit Mandeln.

Man verrührt 7 Eier gut, nimmt dann 1 Pfund gesiebten Zucker dazu und rührt es mit einander; 1 Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln läßt man im Backofen schön gelb werden, thut sie nebst ¼ Pfund klein geschnittenem Citronat und der Schale von 1 Citrone, 2 Loth gestoßenem Zimmt, ¼ Loth Nelken, ¼ Loth Muskatblüthe und nach Belieben auch Cardemonen dazu, für 1 Kr. Anis und zuletzt 1 Pfund fein Mehl darein; wenn alles gut durch einander gerührt ist, füllt man die Masse in mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Kapseln; hat man keine blecherne, so kann man auch welche einer Hand hoch von weiß Papier machen. Wenn es gebacken ist, läßt man es kalt werden, dann schneidet man es in Schnitten und röstet diese gelb.

Nro. 5. Anisschnitten.

Man rührt ½ Pfund gesiebten Zucker mit 6 ganzen Eiern und 8 Eiergelb eine Stunde, thut dann ½ Pfund fein Mehl und etwas Citronenschale darein und, wenn dies noch ein wenig mitgerührt ist, den Schnee von 8 Eierweiß dazu, füllt die Masse in Kapseln, streut Anis darüber und backt sie schön gelb. Wenn sie fertig und kalt sind, werden Schnitten davon geschnitten und geröstet. Man kann auch Mandeln auf die Masse streuen, dann sind es Mandelschnitten.

Nro. 6. Anisschnitten mit Mandeln.

½ Pfund gestoßenen, fein gesiebten Zucker rührt man mit 4 Eiern ½ Stunde; schneidet ½ Pfund geschälte Mandeln länglich, wiegt die Schale von 1 Citrone klein; ½ Loth gestoßenen Zimmt, für 1 Kr. Anis und ½ Pfund fein Mehl, dies alles rührt man nach und nach hinein, nimmt dann die Masse auf ein Brett, macht ein langes

Laibchen, schneidet Schnitten daraus, legt sie auf mit Butter bestrichene Bleche und backt sie.

Nro. 7. Belgrader Brod, leichtes.

3 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker und dem Saft von 3 Citronen so lange gerührt, bis es dick ist; dann wird 1 Pfund geschälte, überzwerch fein geschnittene Mandeln und 1 Loth gestoßener Zimmt hinein gerührt, etwas Mehl auf ein Brett gestreut, von der gerührten Masse darauf gethan, 4eckigte Stückchen daraus gemacht, auf Oblaten gesetzt, auf Bleche gelegt und in geringer Hitze gebacken.

Man kann auch Wärgelchen daraus machen und sie auf wohl bestreuten Blechen ohne Oblaten backen.

Nro. 8. Belgrader Brod, schweres.

Man rührt ½ Pfund Zucker mit 2 ganzen Eiern und 3 Eierdottern eine Stunde lang, thut dann ½ Pfund geschälte und nicht sehr fein gewiegte Mandeln, nebst der Schale von 1 Citrone, ½ Loth Pomeranzenschalen und ½ Pfund fein Mehl darein; wenn es gut vermengt ist, wird es auf dem Nudelbrett ausgewällt, in längliche Stückchen geschnitten, auf mit Butter bestrichene Bleche gelegt und schön gebacken.

Nro. 9. Belgrader Brod. 2te Art.

½ Pfund fein Mehl, ½ Pfund gestoßener Zucker, ½ Pfund geschälte überzwerch geschnittene Mandeln, 1 Loth gestoßene Nelken, 4 Loth Zimmt, 1 Muskatnuß, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, die Schale von ½ Citrone, 2 ganze Eier und 2 Eigelb werden unter einander gemacht, mit Mehl und Zucker ausgewürkt, dann ausgewällt, in Finger lange Stückchen geschnitten, auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und schön gebacken. Man kann auch eine Messerspitze voll Potasche dazu nehmen.

Nro. 10. Bisquitchen mit Vanille.

Man stoßt ein oder zwei Stangen Vanille recht fein und siebt sie durch, dann rührt man sie mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker und 10 Eierdottern recht schaumig,

schlägt das Weiße von den 10 Eiern zu Schnee und rührt ihn nebst 12 Loth feinem durchgesiebtem Mehl darunter; belegt ein Blech mit Papier, setzt von der Masse Welschnuß große Häufchen auf, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei gelindem Feuer.

Nro. 11. Brod, aufgelaufenes.

4 Loth gestoßenen Zucker rührt man mit 4 Eiern ½ Stunde lang; dann thut man 3 Loth geschälte, gewürfelt geschnittene Mandeln, nebst 6 Loth feinem Mehl dazu, bestreut die Bleche mit Mehl, setzt von der Masse Häufchen, in der Größe wie ein Zwieback, auf mit Mehl bestreute Bleche, backt sie halb, dann bestreicht man sie mit Eierweiß, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und backt sie vollends aus.

Nro. 12. Butterbrödchen.

½ Pfund fein gewiegte Mandeln, ⅝ Pfund gesiebten Zucker, ½ Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, ½ Muskatnuß, fein geschnittene Citronenschalen, Pomeranzenschalen und Citronat werden mit so viel Rosenwasser angefeuchtet, daß man die Masse wällen kann; hat sie die gehörige Festigkeit, so nimmt man sie auf das Nudelbrett und wällt sie mit Zucker und Mehl Messerrücken dick aus, macht halbrunde Brödchen in selbstbeliebiger Größe daraus, legt sie auf mit Butter bestrichene Bleche und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.. Wenn das Brod gebacken ist, wird geriebene Chocolade mit etwas Rosenwasser angefeuchtet, der runde Rand des Brodes mit demselben bestrichen und im Ofen getrocknet. Dann wird ein Guß (Eis) von ¼ Pfund gesiebtem Zucker, 3 Eierweiß und etwas Citronensaft gerührt, die Brode damit bestrichen, so daß man den Rand sieht, und wieder im Ofen getrocknet.

Nro. 13. Cardemonenbrod.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 15 Loth gesiebtem Zucker ½ Stunde lang gerührt; wenn es recht dick ist, thut man 1 Loth gestoßene Cardemonen und 16 Loth feines Mehl darein, macht es wohl durcheinander, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt Laibchen

in der Größe eines 12 Kreuzerstücks darauf und backt sie im Ofen schön gelb.

Nro. 14. Castanien zu glasiren.

¼ Pfund Zucker läutert man mit einem Glas Wasser so lange, bis er Fäden spinnt, röstet dann die Castanien, bis sie die Schalen abgeben lassen, schält sie, steckt sie dann an ein Hölzchen und tunkt sie in den dick geläuterten Zucker ein, läßt sie kalt werden und wickelt sie hierauf in Papier; hat man nicht Zeit genug, sie zu trocknen, so darf man sie nur gleich vom Eintunken aus in frisches Wasser werfen.

Nro. 15. Cedernbrod.

½ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 2 Eiergelb gerührt, bis der Taig dick ist, dann der Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu gethan und zuletzt ½ Pfund fein Mehl nach und nach hinein gerührt; dann nimmt man die Masse auf das Nudelbrett, wällt sie Messerrücken dick aus, sticht mit der Form die Brödchen aus, setzt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie blaßgelb. Man kann auch ein Eis darauf machen.

Nro. 16. Chocoladebrod.

½ Pfund gesiebten Zucker rührt man mit dem Schnee von 3 Eierweiß ¼ Stunde; dann werden 2 Loth geschälte, fein gestoßene Mandeln nebst 3 Loth geriebener Chocolade dazu gethan, Papiere mit Zucker bestreut, auf Bleche gelegt und von der Masse Häufchen in selbst beliebiger Größe aufgesetzt und im Ofen bei geringer Wärme gebacken.

Nro. 17. Chocoladebrod. 2te Art.

4 Eiergelb und 2 ganze Eier rührt man mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker ½ Stunde lang; dann wird ¼ Pfund geriebene Chocolade dazu gethan und auch eine Zeitlang mitgerührt; ½ Pfund geröstete Mandeln werden fein gewiegt und nebst etwas Muskatnuß, Nelken, Zimmt und 2 Loth fein Mehl mit der Masse gut vermengt, dann auf rund geschnittene Oblaten gesetzt,

die Brode auf mit Speck bestrichene Bleche gelegt und im Ofen bei schwacher Hitze gebacken.

Nro. 18. Chocoladebrödchen.

6 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und dann mit den 6 Eiergelb und 1 Pfund fein gesiebtem Zucker eine Stunde lang gerührt, 12 Loth geriebene Chocolade, 8 Loth fein gewiegter Citronat, die Schale von 1 Citrone, und 1 Pfund feines Mehl darunter gemengt, die Bleche mit Mehl bestreut, kleine Häufchen von der Masse darauf gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

Nro. 19. Chocolade-Häufchen.

Von 3 Eierweiß wird ein recht steifer Schnee geschlagen, dann ½ Pfund fein gesiebter Zucker damit gerührt, nach diesem ¼ Pfund geriebene Chocolade nebst einigen Tropfen Citronensaft dazu gethan, dann auf mit Zucker bestreute Papiere kleine Häufchen aufgesetzt und in einem kühlen Ofen gebacken.

Nro. 20. Chocolade-Müschelchen.

4 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, ½ Pfund fein gestoßener Zucker damit dick gerührt, 4 Loth geriebene Chocolade, ½ Pfund mit der Schale geriebene Mandeln, ½ Loth Zimmt, von ½ Citrone Schale und Saft dazu gethan; wenn dies alles gut in die Masse gerührt ist, so macht man von dem Taig lange Wargeln, nimmt Pfeffernüße groß weg und drückt es in dem Mödelchen aus. Man würkt es mit Zucker und Mehl aus und setzt die Müschelchen auf mit Wachs bestrichene oder mit Mehl bestreute Bleche und backt sie schön. Wenn man will, kann man auch ein bischen gestoßene Vanille dazu nehmen. Das Mödelchen ist von Holz und hat die Form einer Muschel.

Nro. 21. Chocoladeschaum.

Es kann ½ Pfund gesiebter Zucker oder auch etwas mehr auf ein Brett genommen werden; zu ½ Pfund Zucker nimmt man nur 2 Loth Chocolade und macht dies mit dem Schnee von 2 Eierweiß unter einander. Die Masse muß so wie zu dem Citronen-Bisquit seyn,

daß sie gewällt und mit kleinen Mödelchen ausgestochen werden kann. Dieselben werden auf mit Zucker besäete Papiere gethan und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Nro. 22. Chocoladestern.

½ Pfund gesiebter Zucker, 4 Loth geriebene Chocolade und der Schnee von 3 Eierweiß werden recht verrührt; dann wird von der Masse auf das Wällbrett genommen und mit lauter Zucker in der Dicke wie Zimmtsterne ausgewällt und mit beliebigen Mödelchen ausgestochen, auf mit Speck bestrichene Papiere gelegt und in geringer Wärme gebacken. Die Masse ist sehr weich und geht sehr in die Höhe; nöthigenfalls kann man noch etwas Zucker nehmen.

Nro. 23. Citronen-Bisquit.

Man schlägt 3 Eierweiß zu einem steifen Schnee, reibt die Schale von 2 Citronen am Zucker ab, verreibt solchen in einem Mörser wohl und thut dann diesen nebst dem Schnee in eine Schüssel, mengt so viel fein gesiebten Zucker darein, bis der Taig so fest ist, daß man ihn auswällen kann; man wällt ihn mit gesiebtem Zucker 2 Messerrücken dick aus, sticht ihn dann mit selbstbeliebigen Formen aus, setzt ihn auf Oblaten oder mit Zucker bestreute Papiere und backt sie in schwacher Hitze blaßgelb.

Nro. 24. Citronen-Brod.

2 Eier werden mit ½ Pfund fein gesiebtem Zucker ziemlich lange gerührt, dann reibt man das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab und thut es nebst ½ Pfund Stärkmehl (man kann aber auch die Hälfte feines Mehl nehmen) darein; wenn es gut vermengt ist, würkt man es leicht aus, wällt es Messerrücken dick, sticht es mit Weinbachesmödelchen aus, legt es auf mit Butter bestrichene Bleche und backt sie in einem nicht sehr heißen Ofen blaßgelb.

Nro. 25. Citronen-Brödchen.

¼ Pfund fein gestoßener Zucker, nebst dem am Zucker

abgeriebenen Gelben von einer Citrone, wird mit dem Schnee von 2 Eierweiß recht steif gerührt, dann klein Brödchen davon auf Oblaten gesetzt, auf Bleche gethan mit Zucker bestreut und gebacken.

Nro. 26. Citronen-Hippchen.

6 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, mit ½ Pfund gesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft von 1 Citrone, ¼ Pfund Stärkmehl und 6 Loth feinem Mehl recht gut vermengt, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech Hippchen davon aufgesetzt, und dieselben wenn sie gebacken sind, über ein kleines Tabacksrollen Hölzchen gekrümmt.

Nro. 27. Eichenlaub.

2 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen und mit 12 Loth fein gesiebtem Zucker so lange gerührt bis es schön weiß ist; dann drückt man den Saft von 1 Citrone darein, doch darf der Taig nicht zu dünn werden; thut ¼ Pfund abgeriebene, fein gestoßene Mandeln nebst der Schale von 1 Citrone dazu und vermengt es gut mit einander. Hierauf werden Oblaten wie Eichenlaub geschnitten, von der Masse darauf gestrichen, doch muß rings herum von der Oblate etwas gesehen werden, dann legt man sie auf mit Speck bestrichene Bleche und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen.

Nro. 28. Guß-Hippen.

3 Eierweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen und dann mit ½ Pfund gesiebtem Zucker so lange gerührt bis es recht schön weiß ist; alsdann ½ Pfund geschälte länglich fein geschnittene Mandeln, das Gelbe von einer Citrone abgerieben und nebst Saft darein gethan; hierauf ein Blech mit Butter bestrichen, mit einem Löffelchen von der Masse Häufchen aufgesetzt, dann gebacken und gleich über ein rundes Holz gekrümmt. Wenn man ein Messerspitze fein pulverisirten Tragant dazu nimmt, so ist es sicherer, daß sie halten.

Nro. 29. Gußschnitten.

3 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit

½ Pfund gesiebtem Zucker und dem Saft von ½ Citrone eine Stunde lang gerührt; dann thut man für 2 Kreuzer Anis, die abgeriebene Schale von ½ Citrone und 1 völliges Pfund gedörrtes Mehl dazu, formt längliche Laibchen daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche, backt sie, und wenn sie erkaltet sind, schneidet und röstet man sie.

Nro. 30. Hägen-Macronen.

½ Pfund geschälte, mit 4 Eierweiß fein geriebene Mandeln, ½ Pfund gesiebter Zucker und ⅛ Pfund Hägenmark werden recht verrührt; alsdann nimmt man die Masse auf ein Brett, würkt sie mit etwas Mehl und Zucker, macht kleine runde Häufchen, setzt sie auf Oblaten und backt sie gelb. Nach dem Backen bestreicht man sie mit einem Guß von Zucker, Eierweiß und Citronensaft, und läßt sie im Ofen trocknen. Die Masse ist etwas weich, es muß daher jedes Häufchen mit etwas Zucker und Mehl besonders gemacht werden, jedoch nicht zu viel.

Nro. 31. Kaiser-Brod.

2 ganze Eier und 2 Eierweiß werden mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker ½ Stunde gerührt; dann wird ½ Pfund blos abgeriebene, gewürfelt geschnittene Mandeln in einer Kachel gelb geröstet; dieselben nebst der klein gewiegten Schale von 1 Citrone und zuletzt ½ Pfund fein Mehl hinein gerührt; dann auf das Nudelbrett gethan, ausgewällt und wie Belgrader Brod auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und blaßgelb gebacken.

Nro. 32. Kleien-Brödchen, feine.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit ½ Pfund gesiebtem Zucker stark gerührt; ½ Pfund mit einem Tuch abgeriebene, gestoßene Mandeln, 1 Quint Zimmt, ½ Quint Nelken und die klein gewiegte Schale von 1 Citrone darunter gerührt; dann von der Masse auf mit Butter bestrichene Bleche Brödchen gesetzt und langsam gebacken.

Nro. 33. Königs-Brod.

½ Pfund Zucker wird mit 3 Eiern gerührt, dann thut

man ½ Pfund geschälte, gewürfelt geschnittene und trocken geröstete Mandeln, fein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschalen, Citronat, Zimmt und Nelken dazu, und mengt so viel fein Mehl darunter, daß die Masse gewürkt werden kann. Dann wird dieselbe ausgewürkt, Messerrücken dick ausgewällt, mit einem kleinen Mödelchen ausgestochen oder sonst beliebige Form gegeben, auf mit Butter bestrichene Bleche gelegt und schön gelb gebacken.

Nro. 34. Kofern.

½ Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth Zimmt, ½ Quint Nelken, ½ Pfund fein Mehl, die abgeriebene Schale und der Saft von 1 Citrone werden mit 2 ganzen Eiern, 2 Eierdotter und einem knappen Schoppen Wein angerührt; dann macht man das Eisen heiß, bestreicht es mit Speckschwarte, überstreicht die Hälfte desselben mit 1 bis 2 Löffel voll von der Masse, backt sie schnell und krümmt sie gleich über das Wällholz.

Nro. 35. Kofern. 2te Art.

Man nimmt 1 Pfund fein gestoßenen Zucker in eine Schüssel, thut ¼ Pfund abgeriebene, klein gestoßene Mandeln, ½ Loth Nelken, ½ Loth Zimmt und etwas Muskatblüthe, gleichfalls gestoßen, die abgeriebene Schale von 3 Citronen, ½ Muskathuß dazu, gießt 1 Glas voll Rosenwasser, ¼ Pfund zerlassene Butter daran, schlägt 2 Eier darein und rührt alles gut unter einander, verdünnt es vollends mit süßer Milch, bis der Taig in der Dicke recht ist; dann macht man das Koferneisen heiß, bestreicht es jedesmal mit einer Speckschwarte, gibt einen Löffel voll von der Masse darein, backt die Kofern schön und krümmt sie über das Wällholz.

Nro. 36. Gefüllte Kofern mit Vanille.

¼ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund ganz fein gewiegte Mandeln, ½ Pfund fein Mehl, Zimmt, Nelken, Citronenschale und ein Stückchen Vanille, welches mit dem Zucker gestoßen wurde, wird alles zusammen in eine Schüssel gethan und mit 1 Schoppen warmen Wein und 2 ganzen Eiern angerührt, im Eisen gebacken

und über das Wällholz gekrümmt. Wenn man die Kofern mit süßem Rahm füllt, wird der Rahm mit Zucker und Vanille gespriegelt; auch kann zum Rahm noch Eingemachtes mit eingefüllt werden.

Nro. 37. Lebkuchen.

Zu 1 Maas Honig nimmt man 1½ Pfund Zucker, 2 Pfund Mandeln, welche länglich geschnitten werden, 1 Muskatnuß, 3 Quint Nelken, 8 Loth Zimmt, 8 Loth Citronat, und von 2 Citronen die klein gewiegte Schale. Den Honig läßt man in einer messingenen Pfanne aufsieden, thut den Zucker hinein und röstet die Mandeln hellgelb, thut dann Mehl hinein, bis es gehörig dick ist, nimmt es vom Feuer, gibt das Gewürz darein und gießt 1 Glas Kirschengeist hinein, nimmt es auf das Backbrett, schafft den Taig gut, wällt ihn aus und macht Lebkuchen in beliebiger Größe.

Nro. 38. Lebkuchen. 2te Art.

Zu 1 Maas Honig nimmt man 3 Pfund fein gesiebten Zucker, siedet beide Theile zusammen, bis der Honig etwas braun wird, läßt es in einer Schüssel erkalten, thut dann 3 Loth etwas grob gestoßenen Zimmt, 1 Loth Nelken, 2 Loth Muskatnuß, 1½ Pfund geschälte, klein geschnittene Mandeln, von 4 Citronen und 1 Pomeranze die Schalen, und ½ Pfund Citronat, auch klein geschnitten, zusammen in den Honig und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag stoßt man 2 Loth Potasche, rührt diese in die Masse und schafft gleich so viel darein, daß man den Taig würken kann, nimmt es auf ein Backbrett und macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber zuerst ein wenig Taig, ob er nicht im Ofen verlauft, in diesem Falle wird noch ein wenig Mehl darein gewürkt; wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie mit Zuckerwasser.

Nro. 39. Lebkuchen. 3te Art.

2 Pfund fein Mehl, 1 Pfund geschälte, gröblich geschnittene Mandeln, ¾ Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Pomeranzenschale, ⅛ Pfund Citronat, beides klein gewürfelt geschnitten, ½ Loth Nelken, 1 Loth Zimmt,

für 2 Kreuzer Cubeben und 1 Kreuzer Cardemonen, dies fein gestoßen, wird zusammen in eine Schüssel gethan und gut unter einander gemacht, dann läßt man ½ Maas Honig auf dem Ofen zergehen, rührt den Taig damit an und schafft ihn so lange, als man kann; alsdann wällt man ihn Messerrücken dick aus, schneidet Stücke in beliebiger Größe aus, läßt sie über Nacht in der Kälte stehen, legt sie dann auf mit Speck bestrichene Bleche und backt sie im Ofen.

Nro. 40. Lebkuchen. 4te Art.

Zu einer halben Maas guten Honig nimmt man 1 Pfund gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Citronat, ¼ Pfund Orangeschalen, die Schale von 1 Citrone klein geschnitten, ½ Pfund abgeriebene, gewiegte Mandel, ½ Loth gestoßene Nelken und 2 Pfund Mehl. Zuerst läutert man den Zucker mit 1 Schoppen Wasser, bis er spinnt und gelb wird, dann kommt der Honig hinein, wenn dieser 2 mal aufgestiegen ist, nimmt man es vom Feuer und gießt nach einer Weile ½ Glas Branntwein langsam hinzu; nun thut man die Mandeln, dann das Uebrige und zuletzt das Mehl hinzu, wenn der Taig zu flüssig ist, darf man noch mehr Mehl nehmen. Hierauf bestreut man das Nudelbrett dick mit Mehl, gießt den Taig darauf und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Wenn man sie formt, schneidet man den Kuchen zu Finger breiten Streifen, und macht von diesen Stückchen von ungefähr 2 Loth; besäet die Förmchen gut mit Mehl, nimmt ein solches Stück darein, so daß die obere Seite unten in das Förmchen kommt, drückt es dann recht in die Ecken hinein, thut es heraus, klopft das Förmchen aus und formt es nochmal, die Bleche werden dick mit Mehl bestreut und die Lebküchlein dicht an einander darauf gelegt, wenn sie gebacken sind, wird das Mehl rein abgekehrt und sie, so lange sie noch warm sind, mit einem Eis bestrichen.

Nro. 41. Lebkuchen. 5te Art.

1 Schoppen Honig, ½ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, ⅛ Pfund Citronat, ⅛ Pfund Pomeranzenschale und fein Mehl sind dazu erforderlich. Wenn der Honig auf

dem Ofen oder in der Pfanne warm geworden ist, läßt man den gestoßenen Zucker einmal darin aufwallen, nimmt dann die Pfanne vom Feuer, thut den gestoßenen Zimmt, die fein geschnittenen Pomeranzenschalen, den Citronat und so viel fein Mehl darein, bis der Taig gehörig dick ist, nimmt ihn hierauf auf das Wällbrett, würkt ihn, bis er zum Auswällen recht ist, macht alsdann Lebkuchen in beliebiger Größe daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie schön gelb. Man kann auch 1 Loth pulverisirte Potasche darein thun, so gehen sie besser auf.

Nro. 42. Basler-Lebkuchen.

Zu 2 Pfund Honig nimmt man ½ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Citronat, 1 Pfund Zucker, 3 Pfund Mehl, ½ Glas Kirschengeist, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und ½ Loth Muskatnuß. Wenn der Honig warm ist, thut man den gestoßenen Zucker hinein und läßt es mit einander einen Wall aufsieden, nimmt es vom Feuer, thut das gestoßene Gewürz und die klein geschnittenen Mandeln und Citronat hinein, das Mehl und den Kirschengeist rührt man zuletzt darein. Dann wällt man von der Masse Stückchen weise aus, schneidet Lebkuchen in beliebiger Größe und nimmt immer wieder zu dem Abfall frische Masse, bis es zu Ende ist, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie schön. Dann wird Zucker mit ein wenig Wasser geläutert und stark gekocht, mit einem Pinsel ein Lebkuchen damit bestrichen, ist dieser in ½ Viertelstunde trocken und schön weiß, so ist es recht, ist er aber noch klebrig, so muß der Zucker noch mehr gekocht werden.

Nro. 43. Basler-Lebkuchen. 2te Art.

½ Pfund abgeriebene, klein geschnittene Mandeln, ½ Pfund grob gestoßenen Zucker, 1½ Loth feinen gestoßenen Zimmt, ein völliges Quintchen Gewürznelken, die klein geschnittene Schale von 1 Citrone, 4 Loth gewürfelt geschnittener Citronat und Pomeranzenschale werden zusammen in eine Schüssel gethan; dann läßt man 1¼ Pfund guten alten Honig in einer messingenen Pfanne über dem Feuer sieden, wenn er ein paarmal über sich will, so ist er fertig und wird an das Geschnittene gegossen, thut 1

Pfund Mehl und 2 Löffel voll Kirschengeist dazu, rührt alles gut unter einander, nimmt den Taig alsdann auf das Nudelbrett, würkt ihn gut und wällt ihn, wenn er erkaltet ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet Lebkuchen in beliebiger Größe daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche ziemlich nahe zusammen und backt sie. Nach dem Backen werden sie aus einander geschnitten und, wenn sie kalt sind, ein dünnes Eis mit Citronensaft, Eierweiß und Zucker gemacht, die Lebkuchen damit überstrichen und alsdann getrocknet.

Nro. 44. Basler-Lebkuchen. 3te Art.

Man schneidet 1½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Citronat, ½ Pfund Pomeranzenschalen und die Schale von 2 Citronen klein gewürfelt, stoßt 4 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, 2 Loth Nelkenköpfe und 1 Loth Muskatnuß gröblich, thut es zusammen in eine Schüssel und streut 3 Pfund gestoßenen Zucker darauf; dann läßt man 1 Maas Honig in einer messingenen Pfanne einmal aufkochen, schüttet ihn darüber und rührt alles wohl unter einander. Nun nimmt man 7 Pfund Mehl, das vorher warm gemacht wurde, siebt es sorgfältig durch und mischt während diesem 2 Loth fein geriebene und recht trockene Potasche unter das Mehl. Man rührt nun etwas von dem Mehl an die Masse, schüttet 1 Schoppen Kirschengeist daran und schafft es mit dem übrigen Mehl vollends recht tüchtig durch. Der Taig wird nun auf ein Brett genommen, ausgewällt, Lebkuchen in beliebiger Größe daraus geschnitten, oben darauf ein Stückchen Citronat gelegt, auf mit Mehl bestreute Bleche gesetzt und bei gleicher Hitze gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bürstet man das Mehl sauber ab, bestreicht den Boden mit kaltem Wasser und thut sie in Ofen, damit sie abtrocknen; indessen kocht man 4 Loth Stärke in 1 Maas Wasser, bestreicht die Lebkuchen damit und läßt sie im Ofen abtrocknen; dies thut man zweimal nach einander, damit sie einen schönen Glanz bekommen.

Nro. 45. Braune Lebkuchen.

Man läßt auf dem Ofen ½ Maas Honig warm werden, siebt ¾ Pfund Zucker darein, nimmt 2 Pfund

weiß Mehl, schneidet ½ Pfund Mandeln und 3 Loth Citronat klein gewürfelt, stoßt 2 Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, 1 Muskatnuß, noch so viel Ingwer, wiegt die Schale von 1 Citrone, thut alles zusammen in den Honig, schafft es auf dem Wällbrett unter einander, macht dann Lebkuchen in beliebiger Größe daraus und backt sie im Ofen.

Man kann sie den Abend vorher machen und über Nacht stehen lassen.

Nro. 46. Braune Lebkuchen. 2te Art.

Eine völlige ½ Maas Honig wird in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesezt; sobald er zu sieden anfängt, kommt ½ Pfund gestoßener Zucker darein, welches man so lange zusammen kochen läßt, bis ein Tropfen, den man zur Probe auf einen Teller fallen läßt, darauf gesteht; dann thut man ½ Pfund geschälte, überzwerch geschnittene Mandeln dazu und läßt sie ein wenig mitkochen, hierauf gießt man die Masse in eine Schüssel, thut ½ Glas Kirschengeist und ein paar Messerspitzen voll Potasche, die klein geschnittene Schale von 2 Citronen, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen, 2 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken und ½ Muskatnuß, das Gewürz muß jedes besonders gröblich gestoßen seyn, hinzu, dann rührt man 2 Pfund Mehl darein, probirt etwas von dem Taig auf Kohlen, wenn er nicht verlauft, so ist er recht; verläuft er aber, so muß, so lange der Taig noch warm ist, noch mehr Mehl dazu genommen werden. Dann wällt man ihn aus, macht Lebkuchen in beliebiger Größe davon, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie schön.

Nro. 47. Citronen-Lebküchlein.

Es werden 2 Eierweiß zu Schnee geschlagen und mit 10 Loth Zucker ¼ Stunde gerührt, dann werden 10 Loth geriebene Mandeln nebst einer abgeriebenen Citronenschale wieder ¼ Stunde damit gerührt, zulezt den Saft von einer Citrone ausgedrückt und die Hälfte darunter gethan. Aus einer Oblate werden 8 Theile geschnitten, die Masse Finger dick darauf gestrichen und ganz hell, beinahe weiß, gebacken. Wenn sie fertig sind,

werden sie mit dem übrigen Citronensaft bestrichen, mit fein gehackten Pistazien bestreut und dann in der Röhre getrocknet. Diese Masse gibt 18 Stücke.

Nro. 48. Braune Nürnberger Lebkuchen.

Man nimmt hiezu 5 Pfund des besten Honigs, 5 Pfund fein Mehl, 3½ Pfund ganze Mandeln, ¾ Pfund Citronat, ⅝ Pfund Lumpenzucker, 2½ Loth Zimmt, 2 Loth Muskatnuß, 1 Loth Gewürz, 3 Loth Nodegewürz und 6 Loth Potasche. Den Zucker thut man zuerst in den Kessel und läßt ihn völlig verbrennen, daß der Honig damit gefärbt wird, dann gießt man den Honig hinein und läßt es mit einander einen Wall aufsieden, läßt es ein wenig erkalten und thut dann das gestoßene Gewürz, die geschälten grob geschnittenen Mandeln und den Citronat hinein, das Mehl, wenn es durchgesiebt ist, nach und nach, nebst der Potasche, die zuletzt unter das Mehl gethan wird, auch dazu und würkt alles wohl unter einander; ist die Masse nun so zum Verarbeiten fertig, so werden Stückchen abgewogen, ausgewällt in die Mödel gedruckt oder, wo man diese nicht hat, nach einem Muster abgeschnitten, ein paarmal mit süßer Milch unten und oben bestrichen und dann auf Bleche gelegt und gebacken.

Nro. 49. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

Von 18 bis 20 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, bis er steht; unterdessen rührt man die Dottern mit 2 Pfund fein gesiebtem Zucker, mischt dann den Schnee darunter, bis der Taig ganz weiß sieht, was bei frischen Eiern 1 bis 2 Stunden dauern kann; dann rührt man 2 Pfund geschnittene und auf einem Blech gelb geröstete Mandeln, 1 Pfund durchgesiebtes Stärkmehl, 1 Pfund gewöhnliches feines Mehl, welche beide sehr getrocknet seyn müssen, darunter; ferner 8 Loth klein geschnittenen Citronat, 8 Loth Pomeranzenschalen, die klein gewiegte Schalen von 2 großen Citronen, 3 Quint Cardemomen und 3 Loth Species imperatores, und wenn diese nicht zu haben sind, 3 Quint Zimmt, ½ Loth Nelken, 1 Quint Muskatnuß und 1 Quint Muskatblüthe, Apothekergewicht; alles gröblich gestoßen. Ist alles bei-

sammen, so wird es auf Oblaten gestrichen, mehrere Stunden stehen gelassen und in einem sehr heißen Ofen gebacken. — Dieses gibt ungefähr 24 Stück mittlerer Größe.

Nro. 50. Weiße Lebkuchen.

16 Eier, 2 Pfund fein gesiebten Zucker und 1 Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln werden in einer tiefen Schüssel eine Stunde gerührt; 1 Loth Potasche, 2 Quintchen Muskatnuß, 2 Loth feinen Zimmt, 1 Loth Gewürznelken, ½ Quintchen Pfeffer, 1 Quintchen Cubeben, ½ Pfund fein geschnittene Pomeranzenschale, ¼ Pfund Citronat, sowie die Schale von 2 Citronen dazu gethan; wenn alles wohl unter einander geschafft ist, siebt man 2 Pfund fein Mehl darein; schneidet 4eckigte Stückchen Oblaten, streicht von der Masse darauf, belegt es mit Citronat, stellt sie auf einem Brett zum Ofen, daß sie abtrocknen, und backt sie bei gelinder Ofenhitze.

Nro. 51. Zucker-Lebkuchen.

6 Pfund Zucker, 6 Pfund weiß Mehl, 2 Pfund Mandeln, 4 Loth Zimmt, 1 Loth Gewürznelken, 8 Loth Citronat, 2 Citronen, 1 Loth Pomeranzenschale; das Gewürz gröblich gestoßen, das andere klein, die Mandeln aber in 4 Theile geschnitten und mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und ½ Schoppen Wasser geröstet. Alsdann nimmt man den obigen Zucker und läßt ihn mit 2½ Schoppen Wasser recht heiß werden, brüht das Mehl damit an und schafft es wohl, bis es Blasen wirft, gibt die gerösteten Mandeln und das Uebrige dazu, das Gewürz zuletzt, schafft alles gut unter einander, macht Lebkuchen in beliebiger Form daraus, legt sie auf mit Wachs bestrichene Bleche und backt sie schön.

Nro. 52. Gutes Magenbrod (Morsellen).

Man läutert 1 Pfund Zucker mit einem Glas voll Rosenwasser in einer messingenen Pfanne, bis er Fäden spinnt, probirt ihn auf einem Teller, wenn er hart ist, so ist er gut. Dann wird 1 Loth Zimmt, 1 Quintchen Gewürznelken, 1 Quintchen Muskatblüthe, nicht sehr fein gestoßen, eine ganze Muskatnuß gerieben, von 2

Citronen und 1 Pomeranze die Schale, 8 Loth Citronat und 4 Loth Mandeln länglich geschnitten und dann alles zusammen in dem geläuterten Zucker so lange, wie ein weiches Ei, gekocht; bestreicht eine Form mit Zimmtwasser, füllt es darein, stürzt es nach einer Stunde auf ein Brett, schneidet es nach beliebiger Form und bestreicht es mit Citronensaft.

Nro. 53. Macronen.

2 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, ½ Pfund geschälte Mandeln mit Eierweiß fein gestoßen, ½ Pfund Zucker, woran eine Citrone abgerieben wurde, fein gesiebt, nimmt dieses zusammen in eine Casserolle und läßt es unter beständigem Rühren warm werden; bestreicht ein Blech mit Butter, setzt kleine Häufchen von der Masse darauf und backt sie in schwacher Hitze.

Nro. 54. Macronen. 2te Art.

½ Pfund Zucker wird gestoßen und gesiebt, hierauf wird ½ Pfund Mandeln abgezogen und fein gestoßen. Wenn dieses geschehen ist, so wird beides, Zucker und Mandeln, wieder in den Mörser gethan, schlägt 4 bis 5 Eierweiß zu Schnee, nimmt diesen auch dazu und stoßt alles zusammen so lange, bis es eine ganz zähe Masse ist. Dann werden sie mit Caffeelöffel auf Oblaten gesetzt und in einem ganz kalten Ofen gebacken.

Nro. 55. Macronen. 3te Art.

Man reibt ½ Pfund geschälte Mandeln mit 3 Eierweiß recht fein, vermengt diese mit ½ Pfund gesiebtem Zucker, der Schale von ½ Citrone, etwas Citronat und Pomeranzenschale, alles fein geschnitten und dem Schnee von 2 Eierweiß; setzt von dieser Masse längliche Häufchen auf Oblaten, legt sie auf Bleche, bestreut sie mit Zucker und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Nro. 56. Bittere Macronen.

Man nimmt ¾ Pfund süße und ¼ Pfund bittere Mandeln, schält und stoßt sie mit einem Eierweiß, schlägt hierauf von 5 Eierweiß einen Schnee und rührt ihn mit 1 Pfund fein gestoßenem, gesiebtem Zucker, nebst den

Mandeln, dem Saft und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone recht gut zusammen, bestreut ein Papier mit Zucker, setzt kleine Häufchen von der Masse darauf und backt sie in schwacher Hitze.

Nro. 57. Gewürzte Macronen.

Man reibt 1½ Pfund süße Mandeln mit einer Serviette rein ab und stößt sie dann recht fein. Hierauf schlägt man von 10 Eierweiß einen Schnee und rührt ihn mit den Mandeln und 1¾ Pfund Zucker, ½ Stunde lang, thut 1½ Loth Zimmt, 1½ Loth Nelken und etwas fein gewiegte Orangenschalen dazu; die Masse darf nicht flüssig, sondern wie ein ganz dicker Brei seyn; setzt sie dann auf rund geschnittene Oblaten, legt diese auf Papiere und dann erst auf Bleche. Man backt sie bei mäßiger Ofenhitze. Wenn sie gebacken sind, kann man sie mit einer Glasur von Wasser und gestoßenem Zucker, worunter man etwas Zimmt mischt, vermittelst eines Haarpinsels bestreichen, dann wieder im Ofen trocknen.

Nro. 58. Mandelbrod, bittere.

Es werden ½ Pfund süße und ¼ Pfund bittere Mandeln geschält und fein gestoßen, 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen, ½ Pfund fein gestoßener Zucker, das von einer Citrone am Zucker abgeriebene Gelbe und dem Saft von ½ Citrone so lange zusammen gerührt, bis die Masse so dick wie zu einer Bisquitterte ist; nun werden die Mandeln leicht hinein gerührt, doch müssen sie gut verrührt werden; am besten ist es, man rührt zuerst die Mandeln mit einem bischen von der Masse glatt an und dann alles zusammen unter einander; alsdann werden mit einem Caffeelöffel auf ein mit Zucker bestreutes Papier Brödchen aufgesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Nro. 59. Mandelbrod, gerührte.

½ Pfund geschälte Mandeln werden so viel möglich viereckig geschnitten, dann röstet man sie in 2 Loth Zucker mit ein bischen Wasser, etwa ¼ Gläschen, und läßt sie hernach abkühlen. Alsdann schlägt man 4 Eierweiß zu Schnee, rührt ½ Pfund gesiebten Zucker damit ½ Stunde,

dann rührt man die Mandeln leicht darein, setzt mit einem Caffeelöffel auf mit Zucker bestreute Papiere Brödchen und backt sie in schwacher Hitze; sie dürfen nur blaßgelb werden.

Nro. 60. Mandel-Brödchen.

1 Pfund fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 6 Eierweiß und etwas Citronensaft 1/4 Stunde lang gerührt, thut 1 Pfund geschälte, fein gewiegte, durch einen Seiher getriebene Mandeln langsam darein, auch 2 Loth fein gestoßenen Zimmt und von 2 Citronen die klein gewiegte Schale dazu; nimmt es dann auf das Nudelbrett, wällt es nicht zu dünn aus, sticht mit einem Trinkglas runde Brödchen daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Nro. 61. Gerbstete Mandeln.

1 Pfund Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben, dann mit 1 Pfund gesiebtem Zucker in eine messingene Pfanne gethan, gibt 3 bis 4 Eßlöffel voll Rosenwasser oder, wenn man es nicht liebt, gutes Brunnenwasser dazu, streut fein gestoßenen Zimmt darauf und rührt es auf dem Feuer so lange, bis die Mandeln krachen; nimmt sie alsdann vom Feuer weg und rührt sie so lange, bis sie trocken, dann wieder auf dem Feuer, bis sie glänzend sind, breitet sie hernach auf einem hölzernen Teller aus und nimmt sie von einander.

Man kann den Mandeln mit einigen Tropfen von einer beliebigen Essenz einen Wohlgeschmack geben.

Nro. 62. Mandel-Häufchen.

Es werden 1/2 Pfund fein gewürfelt geschnittene Mandeln in ein paar Hände voll gesiebtem Zucker geröstet; Citronat, Pomeranzen- und Citronenschalen fein gewürfelt geschnitten, gestoßener Zimmt und etwas Nelken dazu gethan; alsdann wird 1/2 Pfund gesiebter Zucker mit dem Schnee von 4 Eierweiß leicht gerührt, dann das Obige nebst dem Saft von 1/2 Citrone hinzu gethan; wenn es gut mit einander vermengt ist, setzt man von der Masse Häufchen auf mit Butter bestrichene Bleche und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.

Nro. 63. Mandel-Häufchen. 2te Art.

Man nimmt ½ Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Pfund geschälte, grob länglich geschnittene Mandeln und die Schale von einigen Citronen, ganz fein geschnitten, thut es in eine messingene Pfanne mit einem Nuß großen Stückchen Butter und röstet es hellbraun; dann thut man es warm heraus und auf den Teller, welcher aber ein wenig mit Butter bestrichen wird.

Nro. 64. Mandel-Häufchen mit Chocolade.

½ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund geriebene Chocolade, ¼ Pfund gesiebten Zucker, etwas Zimmt, Nelken, Citronen- und Pomeranzenschalen, ersteres gestoßen, letzteres klein gewürfelt geschnitten, werden mit dem Schnee von 6 Eierweiß gut verrührt, dann verfertigt man von dieser Masse kleine Kugeln, setzt sie auf mit Speck bestrichene Bleche und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.

Nro. 65. Mandel-Häufchen mit Vanilleschaum.

¼ Pfund geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund gestoßener, gesiebter Zucker, geschnittene Pomeranzenschalen, Citronat und Citronenschalen werden mit einem Eierweiß unter einander gemacht, auf Oblaten Häufchen davon aufgesetzt, 1 Eierweiß zu Schnee geschlagen, ¼ Pfund gestoßener und gesiebter Zucker und etwas feingestoßene Vanille darein gerührt, von dieser Masse auf die Mandelhäufchen gethan und schön gelb in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Nro. 66. Mandel-Hippen.

1 Pfund geschälte Mandeln werden mit 4 Eierweiß fein gestoßen, dann nimmt man 1 Pfund gesiebten Zucker, die Mandeln und den von 12 Eierweiß geschlagenen Schnee, von welchem auf einmal nur die Hälfte genommen wird, rührt es lange, thut dann fein gestoßenen Zimmt oder klein gewiegte Citronenschale nebst dem Saft von 1 Citrone dazu; bestreicht die Backbleche mit Butter, setzt Hippen in beliebiger Größe auf, backt sie blaßgelb und krümmt sie über ein kleines, rundes Holz. Wenn

die Masse zu dünn ist, kann mit ein wenig fein Mehl und Zucker abgeholfen werden.

Nro. 67. Mandel-Hippen. 2te Art.

¼ Pfund Mandeln werden geschält und mit süßem Rahm gestoßen, dann mit 2 ganzen Eiern, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl und so viel Milch, als zum Verdünnen nöthig ist, angerührt, die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von 1 Citrone darein gethan, das Eisen mit Speckschwarte bestrichen, die Hippen darin gebacken und über das Wällholz gekrümmt.

Nro. 68. Mandel-Hippen, gegossene.

Zu 1 Pfund Mandeln nimmt man ¾ Pfund Zucker, stoßt ihn fein, die Mandeln nebst der Schale von 1 Citrone schneidet man länglich; dann rührt man den Zucker mit 6 bis 7 Eiern so lange, bis er recht dick ist, nimmt die Mandeln und Citronen dazu, rührt es noch gut mit einander, bestreicht ein Blech mit Butter, streicht von der gerührten Masse runde Küchlein darauf und backt sie im Ofen; dann krümmt man sie gleich über ein rundes Holz. Man kann auch 1 Loth gestoßenen Zimmt in die Masse thun.

Nro. 69. Mandel-Körbchen.

Man stößt ½ Pfund Zucker und ½ Loth Zimmt fein, schneidet die Schale von 1 Citrone fein und mischt diese 3 Stücke unter einander; schält ½ Pfund Mandeln, schneidet sie länglich zart, verklopft 4 Eierweiß gut, rührt die Mandeln und den Zucker damit an, macht in einem kleinen eisernen Pfännchen Schmalz heiß, nimmt in dasselbe einen Eßlöffel voll von den angerührten Mandeln und backt sie gelb, thut das Gebackene in einen Mörser, streut ein wenig Zucker darauf und macht mit dem Stempel eine Form wie ein Körbchen. Es darf aber keine Löcher bekommen. Man fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist.

Nro. 70. Mandel-Krapfen.

12 Loth fein gestoßenen Zucker rührt man mit 2 Eiern und 1 Eierdotter; schält ½ Pfund Mandeln, schneidet 12 Loth davon gewürfelt, thut sie nebst 12 Loth fein Mehl in die Masse, macht runde Küchlein davon

und setzt sie auf rund geschnittene Oblaten, zerspaltet die übrigen Mandeln und steckt 3 bis 4 auf ein Küchlein, nebst ein paar Stückchen Citronat, thut sie auf Bleche und backt sie im Backofen schön gelb.

Nro. 71. Mandel-Zeug.

5 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 1 Pfund zart gestoßenem Zucker und 1 Pfund Mandeln wohl gerührt; das Gelbe von einer Citrone wird, am Zucker abgerieben, auch dazu gethan, die Masse mit gestoßenem Zucker ausgewürkt und daraus nach Belieben Stückchen formirt, auf mit Zucker bestreute Papiere gesetzt und wie Vaihinger-Brod gebacken.

Nro. 72. Manschetten oder Papier-Körbchen.

3 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 12 Loth gesiebtem Zucker und dem Saft von 1 Citrone zu einem Eis gerührt. Nun werden von Papier kleine Mödelchen in Form eines Körbchens gefaltet, dann legt man etwas Eingemachtes, das aber zuvor abgetrocknet seyn muß, und einige Stückchen Citronat und Pomeranzenschale darein, gibt von dem Guß darauf und läßt sie im Zimmer auf dem Ofen abtrocknen, des Sommers darf man sie nur in die Sonne stellen, sie bleiben dann viel schöner, als wenn man sie im Backofen trocknet. Wenn man will, kann man auch die Hälfte der Masse mit Irbselensaft roth färben.

Nro. 73. Mirinken.

½ Pfund fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eierweiß und fein geriebener Citronenschale vermengt, ein Papier mit Zucker bestreut, von der Masse beliebige Formen darauf gesetzt und in einem lauen Ofen gebacken. Auch wird für 2 Kreuzer Tragant mit dem Eierweiß zu Schnee geschlagen. Wenn sie kalt sind, nimmt man sie mit einem Messer behutsam ab, füllt eine Mirinke mit Eingemachtem und legt die andern darauf. Man kann auch Vanilleschaum darein füllen, sie werden aber dann nicht bälder eingefüllt, als bis man sie zu Tische gibt.

Nro. 74. Mocken.

½ Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 3 Eier wohl gerührt, 14 Loth abgeriebene Mandeln gröblich geschnitten, von 1 Citrone die länglich geschnittene Schale und ½ Loth gestoßenen Zimmt darein gerührt, und zuletzt 14 Loth feines Mehl dazu gethan; wenn es gut unter einander gemacht ist, werden mit einem Löffel Häufchen wie Macronen auf mit Butter bestrichene Bleche gesetzt und in frischer Hitze gebacken.

Nro. 75. Pfaffen-Brod.

½ Pfund fein gestoßener Zucker, ½ Pfund fein Mehl, ½ Pfund geschälte, überzwerch geschnittene Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Eierdotter wohl unter einander gemacht, ausgewällt, in beliebige Stückchen geschnitten, auf mit Mehl bestreute Bleche gelegt und im Ofen gebacken.

Nro. 76. Pfeffernüsse.

1 Pfund gesiebten Zucker rührt man mit 6 Eiern eine Stunde lang, thut dann ¼ Pfund abgeriebene Mandeln, 4 Loth Citronat und die Schale von 2 Citronen klein gewiegt, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Gewürznelken und ein bischen Muskatnuß, nebst 1 Pfund fein Mehl und den Saft von ½ Citrone dazu und verrührt alles recht gut mit einander, setzt dann von dieser Masse kleine Häufchen auf mit Mehl bestreute Bleche und backt sie.

Nro. 77. Pfeffernüßchen.

½ Pfund Zucker wird mit 4 Eier leicht gerührt, mit etwas Zimmt, Nelken, fein geschnittenen Citronenschalen, und so viel fein Mehl, daß man die Masse würken kann, vermischt; dann wird sie auf dem Nudelbrett gewürkt, ausgewällt, mit kleinen runden Mödelchen ausgestochen, auf ein mit Speck bestrichenes Blech gesetzt und gelb gebacken.

Nro. 78. Pomeranzen-Brod.

2 Eiergelb und 2 ganze Eier, ½ Pfund fein gestoßenen Zucker rührt man mit einander, wie zu einer

Bisquit recht leicht, thut die fein geschnitene Schale von einer Pomeranze und dann ½ Pfund fein Mehl dazu; nimmt den Taig auf das Wällbrett, schafft ihn ganz leicht in ein langes rundes Stück, schneidet längliche Stückchen herunter, setzt sie auf mit Mehl bestreute oder mit Butter bestrichene Bleche, macht in jedes 3 Einschnitte mit dem Messer und backt sie schön gelb.

Nro. 79. Pomeranzen-Brod. 2te Art.

½ Pfund fein gesiebter Zucker, 3 große oder 4 kleine Eier werden ½ Stunde mit einander gerührt, für 6 Kreuzer Pomeranzenschale und für 6 Kreuzer Citronat, so wie auch die Schale von 1 Citrone, klein geschnitten, unter die Masse gerührt und zuletzt ½ Pfund fein Mehl dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt kleine Häufchen von der Masse darauf, bestreut sie mit Zucker und backt sie schön.

Nro. 80. Quitten-Basten.

Zu 1 Pfund Quittenmarmelade werden ¾ Pfund Zucker mit einem halben Gläschen Wasser nach langer Fädenart geläutert. Dann kocht man 1 Pfund Quittenmarmelade darin, bis es sich von der Casserolle ablöst, thut den Saft und die klein geschnittene Schale von 2 Citronen dazu. Hierauf bestreut man ein Backbrett mit Zucker und Mehl, breitet die Masse darauf aus, als wenn man einen Kuchen machen wollte, ungefähr 2 Finger dick in der Höhe und läßt es so einen Tag stehen. Dann schneidet man 4 lange Streifen davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie in einem kühlen Ofen abtrocknen. Auch kann man sie auf einen Bogen Papier legen und auf dem Ofen trocknen. Wenn man von frischen Quitten Basten macht, so nimmt man zum Pfund Quitten 1 Pfund Zucker; die Quitten werden gesotten und abgeschält, alsdann auf dem Reibeisen gerieben. Man kann die Masse auch auf einer Porcellanplatte bereiten und mit den Weinbachesmödelchen ausstechen, Papiere mit Zucker bestreuen, die Basten darauf legen und sie auf dem Ofen trocknen.

Nro. 81. Quitten-Hippchen.

Die Quitten werden im Wasser gekocht, dann ge-

schält und durchgetrieben; zu 1 Pfund Quitten nimmt man 1 Pfund Zucker, die Schale und den Saft von 1 Citrone. Mit dem Wasser, worin die Quitten gesotten wurden, wird der Zucker nach langer Fädenart geläutert; ist dies geschehen, so thut man die Quitten dazu, und kocht es unter beständigem Rühren, bis es die Dicke eines gebrühten Taigs hat; alsdann wird es auf eine Porcellanplatte Messerrücken dick aufgestrichen und auf einem gelinden warmen Ofen getrocknet; kömmt es von der Platte weg, so bestreut man es mit grob gestoßenem Zuckerkandel auf beiden Seiten, sticht sie mit einem kleinen Glas aus, krümmt sie über den Finger und stellt sie noch so lange zur Wärme, bis sie völlig getrocknet sind.

Nro. 82. Quitten-Zeltchen.

4 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen und mit ½ Pfund gesiebtem Zucker recht dick gerührt; 3 bis 4 Quitten, welche zuvor im Wasser weich gesotten, abgeschält und auf dem Reibeisen abgerieben wurden, ¼ Pfund Mark davon gewogen und mit dem Saft und der klein gewiegten Schale von ½ Citrone in die Masse gerührt. Ein Bogen Papier mit Zucker bestreut, kleine Häufchen von der Masse darauf gelegt und über Nacht auf dem Ofen abtrocknen lassen. Will man sie im Sommer backen, so muß der Backofen ganz abgekühlt seyn, daß man sie über Nacht darin lassen kann; sie müssen weiß bleiben.

Nro. 83. Gebackene S mit Dragées.

Man reibt 1 Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eiern und 4 Eiergelb, 12 Loth gestoßenen Zucker, woran 2 Citronen abgerieben wurden, würkt alles gut durch einander, wärgelt Fingers lange und dicke Stückchen daraus, formirt S davon, bestreicht sie mit Zuckerwasser und bestreut sie mit Dragées, setzt sie auf doppeltes Papier und backt sie bei mäßiger Hitze.

Nro. 84. Schnitten, kleine.

½ Pfund gestoßener Zucker wird mit 4 Eiern ¼ Stunde gerührt; dann nimmt man 12 Loth abgeriebene, klein geschnittene Mandeln, von 1 Citrone die Schale,

4 Loth Pomeranzenschalen und 4 Loth Citronat fein geschnitten, gestoßenen Zimmt und ein paar Nelken dazu und rührt es noch kurze Zeit; dann thut man so viel feines Mehl hinein, bis man die Masse würken kann; nimmt sie dann auf das Wällbrett, macht selbstbeliebige Stücke oder Laibchen daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche, bestreicht sie mit Eierweiß mit Zucker vermischt und backt sie schön gelb. So lange sie noch warm sind, werden sie in Schnitten geschnitten und nochmals zum Bähen in den Ofen gethan.

Nro. 85. Schwefel-Schnitten.

Man stoßt $^1/_4$ Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser recht fein, dann nimmt man $^1/_4$ Pfund fein gesiebten Zucker, feinen Zimmt und fein geschnittene Citronenschale dazu und rührt es mit 2 ganzen Eiern $^1/_2$ Stunde. Alsdann schneidet man von Oblaten Schnitten, ungefähr wie Schwefelschnitten, bestreicht sie eines kleinen Fingers dick mit dem Gerührten, legt sie auf ein Blech und backt sie schön.

Nro. 86. Schweizer-Brod.

Man rührt 4 ganze Eier mit $^1/_2$ Pfund fein gesiebtem Zucker, thut 1 Loth zart geschnittenen Citronat, 1 Loth Pomeranzenschalen und eine Hand voll geschnittene Mandeln darein, rührt so viel fein Mehl daran, daß der Taig nicht mehr verlauft; dann werden mit dem Löffel längliche Brödchen auf mit Butter bestrichene, mit Mehl und Zucker bestreute Bleche gesetzt und schön gebacken.

Nro. 87. Springerlein.

1 Pfund gut getrockneter Zucker wird gestoßen, gesiebt und mit 4 großen Eiern 1 Stunde lang gerührt, die Schale von 1 Citrone abgerieben und nebst 1 Pfund auf dem Ofen getrocknetem und gesiebtem Mehl in den Zucker geschafft, dann läßt man den Taig 1 bis 2 Stunden ruhen. Hernach nimmt man von dem Taig ein Stückchen auf das Nudelbrett, wällt es eines starken Messerrücken dick aus, bindet etwas Mehl in ein Tüchlein, dupft damit die Springerleins-Mödel, legt das Ge-

wällte auf den Model, drückt mit den Fingern darauf, daß die Figur auf den Taig kommt, nimmt die ausgedrückten Stückchen behutsam ab, und schneidet sie mit dem Backrädchen aus; zu dem abgeschnittenen Taig wird immer wieder frischer genommen und so fortgefahren, bis der Taig zu Ende ist. Man bestreicht die Bleche mit Butter oder Wachs, bestreut sie mit rein ausgelesenem Anis, legt die Springerlein darauf, läßt sie über Nacht stehen, doch darf es nicht sehr warm im Zimmer seyn, und backt sie dann in einem nicht sehr heißen Ofen. Man kann sie auch über Nacht auf mit Anis bestreuten Servietten oder dem Backbrett liegen lassen.

Das Bisquit- oder Stärkmehl ist zu denselben nicht so gut, als das gewöhnliche feine, sogenannte Schwingmehl.

Nro. 88. Springerlein. 2te Art.

4 Eiergelb werden mit einem Eßlöffel voll Kirschengeist, einer Messerspitze voll Potasche und der klein gewiegten Schale von 1 Citrone verrührt, das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen, leicht darein gerührt, dann 1 Pfund gestoßener, gesiebter Zucker, und dann 1 Pfund fein Mehl, beides wohl getrocknet, dazu genommen, gut untereinander gemengt und gewürkt; hierauf stellt man den Taig ½ Stunde an einen kühlen Ort, formirt alsdann wie gewöhnlich Springerlein daraus, legt sie auf mit Speck bestrichene und mit Anis bestreute Bleche, läßt sie trocknen und backt sie alsdann.

Nro. 89. Tourons de Portugal.

Man schlägt 5 Eier und 1½ Pfund fein gesiebten Zucker mit dem Zuckerbesen zu starkem Schaum, drückt etwas Citronensaft dazu, schlägt es auf dem Feuer milchwarm und dann wieder kalt, rührt ¾ Pfund geschälte und länglich geschnittene Mandeln, so wie ¼ Pfund geschälte Pistazien darunter, setzt kleine Häufchen davon auf Papier und läßt sie nur abtrocknen.

Nro. 90. Vaihinger-Brod.

½ Pfund Mandeln werden geschält und länglich fein geschnitten; nachdem werden die Mandeln mit 1½

Loth gestoßenem Zucker hellgelb geröstet. Alsdann wird ½ Pfund Zucker ganz fein gestoßen und gesiebt, 3 Eierweiß zu einem Schnee geschlagen, mit dem Zucker eine gute halbe Stunde gerührt, nach diesem die Mandeln ganz leicht darunter gemengt, kleine Häufchen auf mit Zucker bestreute Papiere gesetzt und in einer nicht sehr starken Hitze gebacken.

Je feiner die Mandeln geschnitten werden, desto besser gerathet das Backwerk.

Nro. 91. Vanille-Brödchen.

½ Pfund gestoßener Zucker wird mit 4 Eiern leicht gerührt, dann mit etwas fein gestoßener Vanille, fein geschnittener Citronenschale, Citronat, Pomeranzenschale und ½ Pfund fein Mehl vermengt, von der Masse kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und schön gebacken.

Nro. 92. Vanille-Macronen.

¾ Pfund fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 3 Eierweiß ½ Stunde lang gerührt, dann ½ Pfund geschälte und mit dem Schnee von 2 Eierweiß gestoßene Mandeln dazu gethan und auch noch ½ Stunde lang damit gerührt, für 18 Kr. gedörrte und fein gestoßene Vanille darunter gethan, dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, mit Oblaten belegt und von der Masse längliche Häufchen darauf gesetzt und in einem kühlen Ofen gebacken. Man kann auch Papier mit Butter bestreichen und die Macronen darauf setzen.

Nro. 93. Vanille-Schaum.

Man stoßt 18 Loth Zucker mit einem Stückchen Vanille, ungefähr für 12 Kr., und siebt es; dann schlägt man von 6 Eierweiß einen Schnee, mengt den Zucker darunter, setzt kleine Häufchen von dieser Masse auf Papiere und trocknet sie in einem nicht gar heißen Ofen. Diese Portion gibt 2 Teller voll.

Nro. 94. Vogel-Nestchen.

Man schneidet ½ Pfund geschälte Mandeln recht fein länglich, nimmt ½ Pfund gestoßenen Zucker in eine

messingne Pfanne, feuchtet es mit ein wenig Wasser an; thut die Mandeln dazu und läßt sie unter beständigem Umrühren auf Kohlenfeuer braungelb werden; hernach macht man kleine Pastetchen-Formen inwendig mit Wasser naß, drückt von der Masse überall dünn herum, läßt es kalt werden, nimmt es heraus und legt in jedes eine weiß überzuckerte Mandel, daß es wie ein Vogelnestchen aussieht.

Nro. 95. Wein-Hippen.

Zu 50 Hippen werden 6 große Löffel voll fein Mehl und 6 kleine Löffel voll gesiebten Zucker genommen; man rührt dies mit kaltem Wein an, thut 2 ganze Eier, Zimmt und klein geschnittene Citronenschale dazu; $^1/_8$ Pfund zerlassene Butter wird auch daran gerührt; der Taig muß immer bei der Wärme stehen; man verdünnt ihn mit Wein und verfährt im Uebrigen wie bei den Mandelnhippen damit.

Nro. 96. Wiener-Bögen.

Man verrührt 3 ganze Eier gut, thut 12 Loth gestoßenen Zucker und 12 Loth geschälte, klein gestoßene Mandeln darein und rührt es, bis es recht leicht ist; dann nimmt man blechene Bögen (eigene Formen), bestreicht sie außen mit Butter, schneidet Oblaten darnach, streicht von der Masse auf die Oblaten, legt sie auf die bestrichene Bögen, schneidet Citronat und Citronenschalen länglich, streut sie auf die Bögen, stellt sie auf ein Blech, thut sie in den Backofen und läßt sie in schwacher Hitze backen.

Nro. 97. Windküchlein.

$^1/_2$ Pfund Zucker wird gestoßen und gesiebt, dann 3 Eierweiß zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker gerührt, bis es schön weiß ist; dann thut man 6 Loth fein Mehl, für 1 Kreuzer verlesenen Anis darein; schneidet hierauf für einige Kreuzer Oblaten zu 4eckigten Stückchen, streicht die Masse mit einem Messer glatt darauf, legt sie auf mit Speck bestrichene Bleche und backt sie in einem kühlen Ofen. Man braucht für 3 Kr. Oblaten dazu. Diese Portion gibt 50 bis 54 Stücke, die 2 Teller füllen.

Nro. 98. Zimmt-Brod.

1 Pfund gestoßener Zucker wird mit 6 Eier eine Stunde gerührt, dann ¼ Pfund geröstete, klein gestoßene Mandeln, 1 Loth gestoßener Zimmt, von 1 Citrone die klein gewiegte Schale, etwas Citronat und Pomeranzenschale, auch klein geschnitten, und 1 Pfund fein Mehl darein gerührt; dann nuß große Brödchen davon auf mit Mehl bestreute Bleche gesetzt und in keiner zu großen Hitze gebacken.

Nro. 99. Zimmt-Brödchen.

Von 3 Eierweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, ½ Pfund fein gestoßener Zucker, ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1 Loth Zimmt nebst abgeriebenen Citronenschalen darein gerührt, dann auf mit Zucker bestreute Papiere Brödchen davon in beliebiger Größe gesetzt und in keinem zu heißen Ofen gebacken.

Nro. 100. Zimmt-Häufchen.

1 Pfund Mandeln werden abgerieben und klein gewiegt, dann mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker, ½ Loth Nelken, 1 Loth Zimmt, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und dem von 8 Eierweiß geschlagenen Schnee wohl vermengt, auf Oblaten Häufchen von dieser Masse gesetzt und in einem kühlen Ofen gebacken.

Nro. 101. Zimmt-Hippen.

Man rührt ¼ Pfund Butter leicht, thut dann ¼ Pfund gestoßenen Zucker, die klein gewiegte Schale von ½ Citrone, recht viel Zimmt, und zuletzt ¼ Pfund fein Mehl darein, macht in der Größe einer welschen Nuß Kügelchen davon, backt sie in einem Hippen- oder Koferneisen mit Speck und krümmt sie dann wie gewöhnlich.

Nro. 102. Zimmt-Kletter.

3 Eierweiß werden zu Schnee geschlagen, ½ Pfund gestoßener Zucker dazu gethan und leicht gerührt; dann reibt man 12 Loth Mandeln mit einem Tuch ab, stoßt sie gröblich und rührt sie nebst ½ Loth gestoßenem Zimmt in die Masse, setzt dann Häufchen oder Kletter auf Oblaten, thut sie auf Bleche und backt sie im Ofen langsam.

Nro. 103. Zimmt-Stern.

1 Pfund gestoßener, fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 7 Eierweiß leicht gerührt, dann 1 Pfund abgeriebene Mandeln, wovon 3 Theile auf dem Reibeisen gerieben und der 4te Theil recht klein gewiegt worden sind, nebst 1½ Loth fein gestoßenem Zimmt mit ersterm vermengt, nimmt halb Mehl, halb Zucker auf das Nudelbrett, würkt es ganz leicht damit aus, wällt es Messerrücken dick, sticht es mit einem Sternmodel aus, legt sie auf mit Speck bestrichene Bleche und backt sie schön.

Man kann sie nach dem Backen mit Zuckerwasser bestreichen oder ein Eis darauf machen.

Nro. 104. Zimmt-Stern auf andere Art.

Man reibt ¼ Pfund geschälte und hackt oder wiegt 1½ Pfund rohe Mandeln, vermischt solche mit 3 Pfund gestoßenem Zucker und 1 Loth feinem Zimmt, schlägt von 10 bis 12 Eierweiß einen Schnee und rührt ihn darunter, dann arbeitet man ihn mit Zucker vollends aus und backt sie bei gelinder Hitze auf Papier oder Oblaten.

Nro. 105. Zimmt-Stern mit Chocolade.

1 Pfund Mandeln werden auf einem Reibeisen fein gerieben, 6 Eierweiß zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfund fein gesiebtem Zucker 1 Stunde lang gerührt. Alsdann 2 Loth fein gestoßenen Zimmt, 1 Tafel Chocolade, so wie die Schale von 2 Citronen nebst dem Saft von ½ Citrone hinzu gethan und, wenn alles gut mit einander vermengt ist, nimmt man halb Mehl, halb Zucker auf das Backbrett, wällt den Taig eines starken Messerrücken dick, sticht ihn mit dem Sternmodel aus und legt sie auf mit Butter bestrichene Bleche; wenn sie gebacken sind, werden sie warm mit Zuckerwasser überstrichen.

Nro. 106. Zucker-Brödchen.

8 Loth gesiebter Zucker, 2 Loth Chocolade und das Weiße von 1 Ei, zu einem steifen Schnee geschlagen, werden gut zusammen vermengt, ausgewürkt und dann

ausgestochen, auf mit gesiebtem Zucker bestreutes Papier gesetzt, trocknen lassen und dann langsam gebacken. Man kann auch das Gelbe und den Saft von 1 Citrone dazu nehmen, dann nimmt man das Weiße von einem Ei nicht ganz.

Nro. 107. Zuckerkandel-Brödchen.

Man stoßt 1 Pfund Zuckerkandel gröblich, verklopft 6 Eier in einer Schüssel, thut den gestoßenen Zuckerkandel darein und rührt es ½ Stunde, bis es recht dick ist, ¼ Pfund Mandeln grob geschnitten, ½ Loth gestoßenen Zimmt und eben so viel Nelken, und zuletzt nicht ganz 1 Pfund fein Mehl dazu gethan; auf das Wällbrett genommen und Wärgelchen daraus gemacht, auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Bleche gelegt und schön gebacken.

Zucker-Eis zu Backwerk.

Nro. 1. Chocolade-Eis.

Man reibt 4 Loth Chocolade auf dem Reibeisen, nimmt ⅛ Pfund gesiebten Zucker dazu, schlägt 1 bis 2 Eierweiß zu Schnee, thut es zusammen, einen Theelöffel voll Zimmt dazu und rührt es, bis es ganz steif ist. Dieses Eis ist hauptsächlich zu Anisbrod in Kapseln und Bisquit gut, welche damit eines starken Messerrücken dick überstrichen und dann getrocknet werden.

Nro. 2. Citronen-Eis.

Die Schale von 1 Citrone, welche am Zucker abgerieben wurde, nebst noch ¼ Pfund fein gesiebtem Zucker wird mit dem Schnee von 1 Eierweiß ¼ Stunde lang gerührt. Alsdann thut man den Saft von ½ Citrone dazu und rührt es noch eine Zeit lang. Man überstreicht damit das Backwerk und läßt es in einer gelinden Hitze trocknen.

Nro. 3. Gelbes Eis.

Etwas feiner Safran wird mit ein paar Eßlöffel voll siedendem Wasser angebrüht und nebst ¼ Pfund gesiebtem Zucker und dem Schnee von ½ Eierweiß abgerührt.

Nro. 4. Glanz-Eis.

Zu diesem Eis, welches vorzüglich auf Lebkuchen und braune Confituren gebraucht wird, nimmt man 4 Loth Zucker in ein kleines Pfännchen, gießt ½ Trinkglas frisches Rosen- oder Orangenblüthenwasser daran, läßt es kochen, bis es dicklich ist, überstreicht dann das Gebackene damit und trocknet es im Ofen. Man kann gestoßenen Zimmt oder spanischen Flor mitkochen, welches ihm andere Farbe und Geschmack gibt.

Nro. 5. Rothes Eis.

Das rothe Eis kann von gesiebtem Zucker und ungezuckertem Irbselensaft allein verfertigt werden. Will man es blaßroth haben, so wird ½ Eierweiß dazu genommen.

Nro. 6. Wasser-Eis.

Das Wasser-Eis ist ein feiner Ueberzug über Torten und feines Backwerk. Man bestreicht die Torte mit Rosen- oder Orangeblüthenwasser und streut dann feinen durchgesiebten Zucker so gleich als möglich darüber. Getrocknet erscheint dadurch das Gebäck als glacirt.

Nro. 7. Weißes Eis.

Von 1 Ei wird das Weiße zu Schnee geschlagen, der Saft von ½ Citrone dazu gethan und ¼ Pfund fein gesiebter Zucker damit ¼ Stunde gerührt. Sobald es recht weiß ist, kann es gebraucht werden.

Nro. 8. Zimmt-Eis.

¼ Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 1 Eierweiß ¼ Stunde lang gerührt; dann wird 1 Loth gestoßener Zimmt durch ein Haarsieb gestäubt und zu der Masse gerührt. Sollte das Eis zu dick werden, so wird mit ein wenig Eierweiß geholfen.

Anmerkung. Diese Eise können zu Confect und zu Torten, wie auch zu Marcepan gebraucht werden.

Gefrornes.

Gefrornes zu machen.

Hiezu bedarf man vorerst folgender Geräthschaften: 1) Einen Kübel von hartem Holz, 14 Zoll hoch, 11 Zoll in der Breite im Lichten, dessen innerer Raum, wenn die Büchse eingesetzt wird, zur Ersparung des Eises, nur 2 Finger breit im Umkreise seyn muß. Er muß mit einem Handgriffe und unten mit einem Zapfenloche versehen seyn, welcher gut paßt, um das entstehende Wasser dadurch ablaufen zu lassen. 2) Eine runde, zinnerne Gefrierbüchse, 10 Zoll hoch und 5 Zoll im Lichten breit. Der Deckel muß $1^1/_2$ Zoll falzen und oben mit einem biegsamen Ringe versehen seyn, damit man die Büchse drehen kann. 3) Einen Gefrierspatel; dies ist ein hölzerner, flach gewölbter, unten gerader Löffel mit geradem Stiel, 18 bis 20 Zoll lang, mit welchem man die Masse, wenn sie sich in der Büchse ansetzt, abstoßt. Ferner braucht man noch einen kleinen Kübel voll Eis und ein paar Pfund Salz. Das Eis wird in kleine Stücke zerschlagen, dann vermischt man 5 Theile Eis mit 1 Theil Salz, thut es eine Hand hoch in den Kübel, die Gefrierbüchse mit der Masse, die gefrieren soll, darauf, und wirft von dem übrigen Eise so viel hinzu, daß die Büchse ganz im Eise steht; oben auf das Eis wirft man noch ein paar Hände voll Salz, damit das Gefrieren dadurch schneller bewirkt wird. Die Büchse wird nun bei dem Griffe $^1/_4$ Stunde umgedreht, während sich das Eis in selbiger ansetzt. Dann wird der Deckel sauber abgeputzt, abgenommen und das Eis mit dem Spatel vom Boden und vom Rande abgestoßen und mit dem Abstoßen und Drehen so lange fortgemacht, bis die Masse egal und wie Butter ist; es kommt viel

darauf an, daß dies so schnell als möglich geschieht, weil die Masse nicht allein schnell gefriert, sondern auch fein und zart wird. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß kein Eiswasser hinein kommt und daher lieber ein Tuch um die Büchse schlagen. Endlich macht man es zusammen, deckt die Büchse zu, und stellt es im Kübel bis zum Serviren an einen kühlen Ort. Ist die Masse steif gefroren, so hält sie sich auf diese Art 3 bis 4 Stunden. Man gibt es in Tassen oder kleinen Gläsern.

Schmilzt während der Bearbeitung das Eis, so zieht man den Zapfen vom Kübel und thut frisches Eis und Salz dazu.

Will man das Gefrorne ganz aufschlagen, so richtet man es auf Porcellan an. Zu diesem Behufe wird die Büchse aus dem Eise genommen, abgewaschen, geöffnet, verkehrt auf das zur Tafel bestimmte Geschirr gesetzt und mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche bestrichen, damit die Masse ausgleitet.

Nro. 1. Gefrornes von Aepfel.

Man schält Reinetten- oder Borsdorfer-Aepfel, reibt sie auf dem Reibeisen und nimmt von dieser Masse 1 Pf., geläuterten Zucker ½ Pfund, und den Saft nebst dem am Zucker abgeriebenen Gelben von 2 Citronen. Dann gibt man die Masse in die Gefrierbüchse und verfährt damit, wie oben bemerkt ist.

Nro. 2. Gefrornes von Caffee.

In ½ Maas guter Milch oder süßem Rahm kocht man ¼ Pfund hellgelb gebrannten, aber nur gröblich gestoßenen Caffee, thut Zucker darein, bis es süß genug ist, verklopft 12 Eierdotter stark in einem Hafen, rührt die gekochte Milch langsam durch ein Haarsieb daran und läßt es auf dem Feuer anziehen. Uebrigens wird es wie das von Chocolade behandelt.

Von Vanille wird es auf gleiche Art gemacht, nur daß ein Stückchen Vanille zuvor in der Milch gesotten wird; auch werden etliche Eierdotter mehr genommen, weil es sonst nicht dick genug würde.

Nro. 3. Gefrornes von Chocolade.

Man kocht ¼ Pfund geriebene Chocolade in 1½ Schoppen Rahm und thut Zucker hinein, bis es süß genug ist. Hierauf werden 8 Eierdotter verrührt und der Rahm nach und nach daran gegossen. Alsdann läßt man die Masse unter stetem Umrühren etwas anziehen, treibt sie durch ein Haarsieb und läßt sie nach der Vorschrift gefrieren.

Nro. 4. Gefrornes von Citronen.

Man läutert ½ Pfund Zucker, reibt 4 Citronen am Zucker ab, rührt das Abgeriebene nebst dem Saft von den Citronen und ½ Maas Wasser an den Zucker, kocht es recht durch, gießt nach dem Kochen 1 Schoppen Wein dazu, treibt es durch ein Tuch in die Gefrierbüchse und verfährt damit, wie oben bemerkt.

Von Pomeranzen wird es auf die gleiche Art gefertigt, nur wird die Hälfte Zucker dazu genommen.

Nro. 5. Gefrornes von Erdbeeren.

2 Maas Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, dann rührt man das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmt und einem Glas Muskatwein recht unter einander und füllt es sodann in die Gefrierbüchse. Die weitere Behandlung ist wie bei den andern Arten des Gefrornen. Das leicht Gefrorne kommt nicht auf das Feuer.

Nro. 6. Gefrornes von Hägen.

Man kocht gut getrockuete Hägen nebst der Schale von 1 Citrone im Wasser ganz weich, treibt sie dann durch ein Haarsieb, vermischt sie nach Belieben mit geläutertem Zucker und bringt die Masse dann in die Gefrierbüchse.

Nro. 7. Gefrornes von Himbeeren.

Gibt es frische Himbeere, so treibt man 2 Maas derselben mit einem guten Glas Wein durch ein Haarsieb, nimmt den Saft von 4 Citronen und so viel Zucker dazu, bis es seine gehörige Süße hat. Wenn es aber außer der Zeit ist, in welcher es frische Himbeere gibt, so wird 1 Schoppen Himbeersaft, ½ Schoppen Wasser, der Saft von 4 Citronen und ½ Schoppen guter Wein

genommen. Bei beiden Arten wird es in die Gefrierbüchse gethan und wie gewöhnlich behandelt.

Von Johannisbeeren, eingemachten Kirschen und dergleichen wird das Gefrorne eben so wie das erst beschriebene gemacht; doch ist es bei Fruchtsäften besser wenn der Zucker bis zum Faden dazu geläutert wird.

Nro. 8. Gefrornes von Punsch.

Einen guten Punsch läßt man, wenn er kalt ist, in der Gefrierbüchse gefrieren und servirt ihn dann in Champagnergläser.

Nro. 9. Gefrornes von Rahm.

Man siedet 1 Maas Rahm mit ¼ Pfund Zucker, verrührt 10 Eierdotter mit ein wenig kaltem Rahm, thut die abgeriebene Schale von 2 Citronen dazu, gießt den gesottenen Rahm langsam daran, treibt es durch ein Haarsieb, thut die Masse, wenn sie kalt ist, in die Gefrierbüchse und verfährt damit wie oben bemerkt.

Nro. 10. Gefrornes von Rahm mit bittern Mandeln.

Man röstet ½ Pfund geschälte bittere Mandeln gelblich und stößt sie mit etwas süßem Rahm fein. Hernach nimmt man eine Maas süßen Rahm und 16 Eierdotter und schlägt es mit dem Schlagbesen wohl durch einander. Nun läutert man ½ Pfund Zucker, mischt die Mandeln und die geschlagene Masse darunter, läßt es warm durch ein Haarsieb laufen und gießt es erkaltet in die Gefrierbüchse.

Kalte Schalen.

Nro. 1. Kalte Schale von Aepfeln.

Man kocht in Viertel geschnittene Borsdorferäpfel nebst Citronenschale im Wasser weich, gießt die Brühe

durch einen Durchschlag, gibt Wein, gereinigte Rosinen, abgeriebene Citronenschale und Zucker dazu und läßt die Masse erkalten. Beim Auftragen legt man Zwieback hinein und streut Zucker und Zimmt darauf.

Nro. 2. Kalte Schale von Ananas.

Man schält die Ananas, schneidet sie in feine Stückchen in der Länge eines Fingergliedes und bestreut sie mit gestoßenem Zucker. Die Schalen kocht man mit Wasser aus. Wenn die kalte Schale gegessen werden soll, so versetzt man sie mit Champagner oder Rheinwein, gießt das abgekochte, durchgeseihte Wasser hinzu und richtet sie in eine Terrine an. Man gibt Milchbrod wie die Ananas geschnitten, darein.

Nro. 3. Kalte Schale von Apfelsinen.

Man reibt 3—4 Apfelsinen an Zucker ab, so daß man eine gute Portion Abgeriebenes hat. Hierauf schält man die Apfelsinen und macht so viel möglich die feine Haut ab, hebt die Zellen heraus und beizt sie mit dem abgeriebenen Zucker ein. Ehe man sie zur Tafel geben will, vermengt man sie mit weißem Wein, Wasser und Citronensaft und richtet sie sodann über Semmel-Croutons oder dergl. an.

Nro. 4. Kalte Schale mit Brod.

Man reibt schwarzes Brod mit der Rinde, thut gewaschene Rosinen, abgeriebene Citronenschale, Citronenscheiben nebst Zucker dazu und gießt gutes Bier darauf. Statt des Brods kann man auch Laugenbretzeln, Zwieback und dergl. nehmen.

Nro. 5. Kalte Schale mit Burgunder.

Man reibt 2 Citronen am Zucker ab, drückt den Saft derselben dazu aus, reibt ein Stück schwarzes Brod auf dem Reibeisen ab, thut eine Handvoll Zucker zu dem Citronensaft, die Brodbrosamen und ein Theelöffelchen voll Zimmt dazu und rührt es mit 1 Schoppen Burgunderwein an, nimmt 2 starke Hände voll gewaschene Preßlinge in eine Porcellanschüssel, gießt das angemachte Brod darüber, stellt es eine Zeitlang in den Keller und gibt es dann so zu Tische.

Nro. 6. Kalte Schale von Chocolade.

Man kocht ¼ Pfund Chocolade in 2 Maas guter Milch, quirlt 4 bis 5 Eierdotter und beliebig Zucker darunter, gießt sie in eine Schüssel und läßt sie in dem Keller erkalten. Will man sie noch wohlfeiler machen, so nimmt man nur die Hälfte der Chocolade und ersetzt die andere Hälfte mit geröstetem Mehl. Man streut Zucker und Zimmt darüber.

Nro. 7. Kalte Schale von Erdbeeren mit Milch.

Die Erdbeeren werden ausgelesen, gewaschen, und wenn das Wasser von ihnen rein abgelaufen ist, zu geriebenem Brod in einen Napf gethan, gibt Zucker und Zimmt dazu und gießt abgesottene Milch darüber. — Von Heidelbeeren wird sie auf die gleiche Art gemacht.

Nro. 8. Kalte Schale von Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren werden rein verlesen, gewaschen und mit kaltem Wasser zugesetzt; wenn sie weich gekocht sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, damit Haut und Kerne zurückbleiben. Hierauf verrührt man das Durchgetriebene mit etwas gestoßenem Zimmt, etwas Citronenzucker, einigen Gläsern Wein und gestoßenem Zucker, bis es süß genug ist, und richtet sie in einer Terrine über geröstete Milchbrod-Schnitten an.

Nro. 9. Kalte Schale von Holder.

Zu ½ Maas Milch nimmt man 3—4 Holderbüscheln, pflückt die Sternchen von den Stengeln rein ab, und kocht sie mit 2 Eßlöffel voll klar gerührtem Kartoffelmehl in der Milch; thut so viel Zucker darein als nöthig ist, zieht es mit 6—8 Eigelb ab, und läßt es durch ein Haarsieb laufen. Man gibt Schneeklöße oder geröstete Semmel darauf.

Nro. 10. Kalte Schale von Kirschen.

Man stößt Kirschen mit sammt den Kernen und läßt sie dann mit Citronenschalen kochen. Hernach treibt man sie durch, thut ausgesteinte Kirschen hinzu und läßt diese mit aufkochen. Man gießt zuletzt weißen Wein

hinzu, thut Zucker, Zimmt, das aus den Kernen geschlagene und abgeschälte Mark dazu und richtet sie kalt mit Macronen an.

Nro. 11. Kalte Schale von Mandeln.

6 Loth süße und 4 — 6 Stück bittere Mandeln werden geschält und zart gestoßen, dann mit ½ Maas Milch, Zucker und Zimmt gekocht; indeß verrührt man 8 Eierdotter in einem Topfe, gießt die kochende Milch unter beständigem Rühren daran, läßt sie in der Pfanne anziehen, gießt sie durch ein Haarsieb in die Terrine und läßt sie erkalten. Man gibt Eierklöße, Schneeklöße, Bisquit oder Zwiback darein.

Nro. 12. Kalte Schale von Perlgraupe (Gerste).

Man wascht die Perlgraupe rein und kocht sie mit Wasser weich, dann wascht man sie so lange in kaltem Wasser bis dieses so klar bleibt, wie es aus dem Brunnen kommt. Man vermengt nun die so gereinigte Perlgraupe mit Zucker, Zimmt, Citronenzucker und dem Saft von 2 Citronen, und rührt dies alles gut untereinander. Wenn man sie zur Tafel geben will, gießt man eine Bouteille Wein daran und richtet sie sodann über fein gewürfelt geschnittene Milchbrode an.

Nro. 13. Kalte Schale von Pfirsichen.

Man schält die Pfirsichen, schneidet sie halb durch, nimmt die Steine heraus und kocht sie mit weißem Wein, Zucker und Zimmt, wie zu einem Compot. Die Kerne werden aus den Steinen genommen, abgebrüht, geschält, und auch dazu gethan. Ehe man diese kalte Schale essen will, verrührt man den Saft von 2 Citronen mit weißem Wein und Zucker bis es süß genug ist, vermengt dieß mit den gekochten Pfirsichen und richtet sie über Coutons oder geröstete Milchbrod-Schnitten an. Von Aprikosen macht man es auf die gleiche Art.

Nro. 14. Kalte Schale von Pflaumen.

Man schält und steint die Pflaumen aus und kocht sie dann mit etwas Citronenschale in halb Wein, halb

Wasser weich. Hernach treibt man sie durch und läßt sie in Porcellan erkalten. Beim Anrichten legt man im Butter gebratene Semmelscheiben hinein und streut Zucker und Zimmt darauf. — Von Zwetschgen wird sie auf die gleiche Art gemacht.

Nro. 15. Kalte Schale von Rahm oder gestoßene Nideln.

Man nimmt ½ Maas guten süßen Rahm, am besten ist er hiezu, wenn er von Kühen kommt, die trocken gefüttert werden; thut ihn in das Nidelnfäßchen (eine eigene hölzerne Form nach Art der Butterfässer) und stößt ihn, anfangs nur langsam, dann etwas schneller, wenn es recht behandelt wird, so ist es in 10—12 Minuten geschehen, dann richtet man sie in eine Compotschale an, streut Zucker und Zimmt darauf oder stellt dieß besonders auf und gibt Macronen, Chocoladesterne, Citronenbisquit oder dergl. dazu.

Nro. 16. Kalte Schale von Reis.

Man kocht gestoßenen Reis mit abgeriebener Citronenschale und Zucker in der Milch steif, schüttet ihn in kleine obere Tassen und setzt ihn zum Erkalten in den Keller. Dann kocht man gute Milch ab, quirlt einige Eierdotter dazu, je nachdem man sie dick haben will, und läßt sie ebenfalls kalt werden. Alsdann stürzt man den Reis in eine Terrine, gießt die Milch darüber und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Nro. 17. Kalte Schale von Rosinen.

Man reibt das Gelbe von 1 bis 2 Citronen am Zucker ab, nimmt gestoßenen Zimmt dazu, rührt es mit 1 Theil Wasser und 2 Theilen Wein an, gießt es über gutes Anisbrod, thut eine Hand voll gewaschene Rosinen und Zibeben dazu und Zucker, bis es süß genug ist. Gibt es reife Früchte, wie Himbeere, Erd- oder Johannisbeere, so nimmt man von diesen anstatt der Rosinen und Zibeben.

Nro. 18. Kalte Schale von Sago mit Milch.

Man kocht den gereinigten Sago in Milch mit

Zucker, ganzem Zimmt und ein paar Tropfen Orangeblüthenwasser gar und kurz ein, schüttet ihn hierauf in eine Porcellanschüssel und läßt ihn erkalten. Alsdann schlägt man einen Schoppen Rahm mit etwas Zucker zu Schaum, thut ihn über den Sago und gibt ihn mit Orangeblüthe zu Tische.

Nro. 19. Kalte Schale von Sago mit Wein.

Man kocht den gereinigten Sago in Wasser nebst Citronenschale und Zimmt, schüttet ihn, wenn er klar geworden ist, in eine Terrine, gießt rothen Wein und Wasser darauf, thut Zucker nach Gutdünken hinzu, läßt die Masse erkalten und gibt Bisquit darein.

Eingemachte Früchte.

Zucker zu läutern und zu kochen.

Ein Pfund Zucker wird in kleine Stücke geschlagen und in einer messingnen Pfanne mit 1 Schoppen Wasser so lange gekocht, bis der Zucker Blasen wirft; dann wird ein Eierweiß zu Schnee geschlagen, ein Eßlöffel voll Wasser daran gerührt und zu dem Zucker, wenn er steigen will, gethan. Man läßt ihn hierauf kochen, bis er recht hell wird, und gießt ihn dann durch ein dünnes leinenes Tuch, welches vorher naß gemacht worden ist.

Da es bei dem Einmachen der Früchte sehr viel auf das Läutern des Zuckers ankommt, so folgen hier die Benennungen der verschiedenen Grade und Proben desselben: 1) Zum kurzen und langen Faden: Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn aufs Feuer, läßt ihn unter öfterem Umrühren mit einem silbernen Löffel kochen und probirt ihn auf folgende Art: man nimmt mit dem Löffel ein wenig Zucker in die Höhe, ist der Faden kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kurzen Fadens, zieht sich hingegen der Faden in

die Länge, ohne daß er zerreißt oder zähe wird, so ist es die Probe zum langen Faden. 2) Zur Blase läßt man den Zucker, wenn er geläutert ist, auf Kohlen noch einmal aufkochen, rührt ihn mit einem messingnen Schaumlöffel durch einander und bläst mit dem Munde in den Schaumlöffel. Wenn sich auf der andern Seite des Löffels Blasen zeigen, so ist es die Probe zur Blase. Zum Fluge und zum Bruche gehört blos zum Candiren.

Nro. 1. Aepfel-Marmelade.

Die geschälten Aepfel werden in einer Kachel mit so viel Wasser zugesetzt, daß sie damit bedeckt sind, und dann so lange gekocht, bis sie ganz weich sind. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb und seihet sie noch einmal durch, daß sie ganz klar werden. Auf 2 Pfund so zubereiteter Aepfel nimmt man 1 Pfund Zucker, läutert ihn nach langer Fädenart, thut dann die Aepfel hinzu und läßt es zusammen so lange kochen, bis man es in Formen gießen kann. Man färbt die Marmelade mit Berberitzen, Safran oder dergl.

Nro. 2. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt die Aprikosen, wenn sie noch nicht ganz reif sind, schält und schneidet sie in der Mitte entzwei, thut die Steine heraus, nimmt zu 1 Pfund Aprikosen 1 Pfund Zucker, läutert diesen mit $^1/_2$ Schoppen Wasser recht schön, thut die Aprikosen darein und läßt sie ziemlich weich kochen, doch so, daß sie nicht zerfallen, thut sie dann aus dem Zucker weitschichtig auf eine Schüssel oder Platte, daß sich das Wässerige recht heraus zieht. Indessen läßt man den Zucker so dick kochen, daß man ihn schneiden kann, legt die Aprikosen in ein Zuckerglas und gießt den Syrup darüber.

Die Mirabellen können auf die nämliche Art eingemacht werden, nur mit dem Unterschied, daß solche nicht geschält werden und die Kerne und Stiele daran bleiben, auch müssen sie vorher im Wasser aufgewällt werden.

Anmerkung. Bei allen eingemachten Sachen ist zu bemerken, daß es nicht zugedeckt werden darf, so

lange es warm ist, auch dürfen sie nicht warm in die Zuckergläser kommen, und erst, wenn sie erkaltet sind, wird ein Papier nach der Größe des Zuckerglases geschnitten, mit Kirschengeist oder Branntwein getränkt und darauf gelegt. Dann bindet man das Glas mit Papier gut zu, stupft es wohl und hebt es an einem kühlen Orte auf.

Nro. 3. Aprikosen einzumachen. 2te Art.

Man schält die Aprikosen gegen Abend, thut die Steine heraus, nimmt dann zu 2 Pfund Aprikosen 2 Pfund fein gestoßenen Zucker, legt die Aprikosen in eine irdene Schüssel, die nicht tief ist, streut den Zucker darüber, deckt sie zu und läßt sie bis den andern Tag stehen; dann nimmt man die Aprikosen heraus, thut den Syrup auf ein schnelles Feuer, um ihn geschwinde zu kochen; wenn er abgeschaumt ist, thut man die Früchte hinein und läßt sie mitkochen, bis es dick ist; man muß aber sachte mit dem Einsetzen und Herausnehmen der Aprikosen verfahren, damit sie ganz bleiben und nicht zerbrechen. Wenn sie genug gekocht haben, legt man sie in Gläser, gießt den Syrup darüber und, wenn sie kalt sind, bindet man sie fest zu.

Nro. 4. Aprikosen einzumachen. 3te Art.

Wenn die Aprikosen ausgesteint sind, so wiegt man sie ab und nimmt so viel Pfund Zucker, als man Pfund Aprikosen hat; den Zucker läutert man mit Wasser, zum Pfund Zucker ½ Schoppen Wasser, die Aprikosen werden wieder hübsch zusammen und auf eine Platte gelegt, wenn der Zucker geläutert und rein abgeschäumt ist, gießt man ihn darüber, deckt es zu und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Syrup wieder ab und kocht ihn so lange, bis er, wenn man ein Tröpfchen davon auf einen Teller gießt, gleich gesteht, dann gießt man ihn wieder über die Aprikosen und läßt ihn zugedeckt über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man den Syrup zuerst wieder allein, dann thut man die Aprikosen hinein und läßt sie ein paar Mal aufsieden; wenn sie erkaltet sind, thut man sie in Zuckergläser, bindet sie zuerst mit einer Blase und dann mit Papier zu. Die

Pfirsiche werden auf die ähnlichen Arten eingemacht und dürfen auch nicht reif seyn. Da diese Frucht sehr wässerig ist, so muß man die Sauce so oft umkochen, bis sie geléeartig ist.

Nro. 5. Aprikosen-Marmelade.

Man nimmt recht reife Aprikosen, schält sie und thut die Kerne heraus, läßt sie über dem Feuer trocken werden, wiegt 4 Pfund davon ab, läutert 4 Pfund Zucker und läßt ihn dick sieden; thut die Aprikosen darein, rührt sie mit einem Spatel wohl um und läßt sie bei starkem Feuer 14 bis 15mal aufwallen. Hernach nimmt man sie vom Feuer, läßt sie sich ¼ Stunde setzen und thut sie alsdann in ein beliebiges Gefäß zum Aufbewahren.

Nro. 6. Birnen-Mus (Geselz).

Man schält Zucker- oder andere gute Birnen, so viel man einkochen will, schneidet das Steinige aus, macht ganz dünne Schnitze daraus, nimmt nach Belieben einige Quitten dazu und legt sie in eine tiefe Kachel. Dann siedet man so viel süßen Wein- oder Birnenmost, als man nöthig hat, gießt ihn, wenn er verschaumt ist, an die Birnen und kocht sie damit so lange, bis sie recht weich sind. Wenn es anfängt dick zu werden, muß man sehr Acht darauf haben, weil es sehr gerne anhängt; man kann es in einen Backofen thun und vollends eindicken lassen. Zu einer ziemlich großen Kachel voll Mus stoßt man ½ Loth Zimmt und 1 Quint Nelken gröblich, schneidet die Schale von 1 Citrone fein, rührt es unter das erkaltete Mus, füllt es in einen steinernen Topf, gibt ein mit Kirschengeist getränktes Papier darauf, bindet es zu und bewahrt es wie gewöhnlich auf. Hat man keinen Most, so werden die Birnen mit Wasser und Wein und ½ Pfund Zucker zugesetzt und gut eingekocht.

Nro. 7. Borsdorfer-Aepfel einzumachen.

Die Aepfel werden fein geschält, und eben so, wie die auf englische Art eingemachte Kirschen, eingelegt. Dann werden Aepfel in Schnitze geschnitten, in einem

Serpentinmörser zu Mus gestoßen, mit Wein und Zucker angemacht und dann zugegossen, bis der Zucker eine Kruste bildet. Wo möglich schält man die Aepfel mit silbernen oder elfenbeinernen Messern, weil sie nach dem Schälen mit andern ganz schwarz werden.

Nro. 8. Citronen einzumachen.

Man schneidet sie in Viertel, nimmt die Kerne behutsam heraus, kocht die Citronen in Zucker, auf 1½ Pfund Citronen 2 Pfund Zucker, der zuvor mit kaltem Wasser zugesetzt und geläutert wurde, so lange, bis man mit der Gabel sehr leicht durch die Schale stechen kann; dann legt man sie in ein Zuckerglas und gießt den Zucker darüber. Ist der Zucker nach einigen Tagen etwas dünn geworden, so kocht man ihn noch einmal und gießt ihn wieder über die Citronen. Sie halten sich Jahre lang. Die Apfelsinen werden auf die ähnliche Art eingemacht, nur läßt man sie zuvor im Wasser aufkochen und rein ablaufen, ehe man sie im Zucker kocht, und nimmt Zucker und Früchte gleich.

Nro. 9. Droll-Kirschen oder Amarille einzumachen.

Aus völlig reifen Kirschen werden Stiele und Steine herausgenommen, dann zu 1 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser geläutert, und zum Fluge gekocht, alsdann thut man die Kirschen dazu und läßt sie 5—6mal damit aufwallen, setzt sie ab und schäumt sie gut ab. Den folgenden Tag gießt man den Saft davon ab und kocht ihn zur Geléeprobe, thut dann die Kirschen wieder darein und kocht den Saft unter beständigem Schwenken des Kessels wieder zur Geléeprobe.

Nro. 10. Hägen-Mark.

An 10 Maas frische Hägen gießt man ½ Maas Wein, stellt sie in den Keller, bis sie ganz weich sind und treibt sie dann mit ½ Maas Wein durch ein Sieb, wiegt alsdann das Mark, nimmt zu 1 Pfund Mark ¾ Pfund Zucker und zu 1 Pfund Zucker ½ Schoppen Wasser; der Zucker wird mit dem Wasser geläutert und so lange gekocht, bis er ganz dick ist und gesteht, dann thut man das Hägenmark und die abgeriebene Schale

von 1 Citrone dazu und läßt es unter beständigem Umrühren kochen; hernach gießt man es in eine Schüssel und erst, wenn es erkaltet ist, in Zuckergläser.

Nro. 11. Hägen-Marmelade.

Man nimmt sauber verlesene und ausgekernte Hägen, legt sie in eine Schüssel und läßt sie zugedeckt so lange stehen, bis sie ganz mürbe sind, was beinahe 8 Tage ausmachen kann. Dann wiegt man sie und nimmt eben so viel Zucker, als die Hägen Gewicht haben; läutert den Zucker recht schön mit Wasser, und läßt ihn so lange kochen, bis sich das Wässerige ganz verloren hat; dann gießt man ihn über die Hägen, verrührt es recht zart mit einander, füllt es in Zuckergläser oder Porcellangefässe und bewahrt es wie gewöhnlich auf.

Nro. 12. Himbeere einzumachen.

Man nimmt die schönsten Himbeere dazu, läutert 1 Pfund Zucker nach kurzer Fädenart, thut dann $^3/_4$ Pfund verlesene Himbeere darein, kocht sie zuerst langsam, schaumt sie ab, bis sie stärker ins Kochen kommen, es darf aber ja nicht darin gerührt werden; wenn die Himbeere zu sinken anfangen und keinen Schaum mehr haben, werden sie behutsam in eine Schüssel gethan und, wenn sie erkaltet sind, in Zuckergläser gefüllt. Man kann Zucker und Himbeere auch gleich nehmen, nur müssen sie dann mehr eingekocht werden.

Nro. 13. Himbeer-Marmelade.

Man treibt recht reife Himbeere durch ein Haarsieb, stoßt auf 1 Pfund Mark 1 Pfund Zucker, thut es zusammen in eine messingne Pfanne und kocht es unter beständigem Umrühren und fleißigem Abschäumen einigemal auf. Dann stellt man sie vom Feuer weg und läßt sie so lange stehen, bis sich, wie bei der Gelée, eine feine Haut darüber gezogen hat; diese muß behutsam abgenommen werden; wenn die Marmelade völlig kalt ist, wird sie eingefüllt und wie das übrige Eingemachte aufbewahrt.

Nro. 14. Kirschenbrod.

Man nimmt saure Kirschen, thut die Steine heraus, wiegt auf 5 Pfund ausgesteinte Kirschen 1 Pfund Zucker,

kocht es zusammen unter beständigem Rühren, bis es dick wird, und gibt wohl Acht, daß es sich nicht am Kessel anhängt. Vorher muß man, so viel man kann, die Kirschensteine aufklopfen, die Kerne heraus suchen, das innere Häutchen abziehen und dieselben in das Mus thun; auch kann man zart geschnittene Citronenschalen dazu thun und mitkochen lassen; dann probirt man es, gießt einige Tropfen auf ein Zimmteller, wenn solches nicht mehr fließt, so ist es genug gekocht; alsdann schüttet man es wie das Quittenbrod in eine neue Schachtel oder glasirtes Gefäß, und, wenn man etwas davon nehmen will, so müssen es ganze Schnitten seyn.

Nro. 15. Kirschen einzumachen.

Die Kirschen werden abgezopft, ausgesteint und gewogen; so viel Pfund Kirschen man hat, so viel Pfund Zucker werden genommen. Dann läutert man den Zucker in einer messingnen Pfanne, zum Pfund Zucker ½ Schoppen Wasser; alsdann thut man die Kirschen dazu und läßt sie unter fleißigem Abschaumen, ohne darin zu rühren, so lange kochen, bis ein Tropfen, den man zur Probe auf einen kalten Teller thut, gleich gesteht. Hierauf gießt man es in ein porcellanenes oder irdenes Geschirr, läßt es über Nacht stehen, füllt es dann in Zuckergläser, gibt ein mit Kirschengeist getränktes Papier darauf und bindet es fest zu. Auf die gleiche Art kann man auch Himbeere, Stachel- und Johannisbeere und Weichsel einmachen.

Nro. 16. Kirschen auf englische Art einzumachen.

Man nimmt hiezu schöne, ganz trockene Kirschen, legt in ein großes Zuckerglas zuerst eine Schicht Kirschen, dann eine Schicht zartgestoßenen Meliszucker, wieder Kirschen, wieder Zucker, und so fort, bis das Glas voll ist. Dann nimmt man ebenfalls trockene Kirschen, stößt sie zu Mus, seihet den Saft durch, vermischt ihn ebenfalls mit feingestoßenem Meliszucker und gießt von diesem Saft, ohne ihn zu sieden über die Kirschen. Man behält etwas davon zurück, weil der Saft den Zucker zur Kruste macht, und füllt immer den Saft nach, bis sich aller Zucker zur Kruste gebildet hat;

bindet das Glas wohl zu, um den Zutritt der Luft zu verhindern. Auf diese Art sind sie vorzüglich ein Labsal für Kranke, für welche die mit Gewürze zubereiteten öfters mehr schädlich als nützlich sind. — Wer aber Liebhaber von Gewürzen ist, kann diese Kirschen beim Verspeisen mit Wein, Zimmt und Nelken vermischen.

Johannisbeere, Stachelbeere, Pflaumen ꝛc. werden auf die nämliche Art, alle mit ihrem Saft und Meliszucker, eingelegt.

Nro. 17. Kirschen-, Himbeer- und Johannisbeer-Mus oder Ripopé.

Hiezu nimmt man 5 Pfund ausgesteinte, süße schwarze Kirschen, 3 Pfund rein verlesene Himbeere, 3 Pfund abgezopfte Johannisbeere und ¾ Pfund Zucker. Der Zucker wird zuerst geläutert, dann Alles zusammen in einer irdenen Kachel so lange gekocht, bis es so dick ist, daß man glaubt, es lasse sich aufbewahren. Wenn es pünktlich gemacht ist, hält es sich auch gut und ist sowohl zu Torten und dergl., als auch auf Brod und Weckenschnitten, sehr gut.

Nro. 18. Muskateller-Birnen einzumachen.

Man schält kleine Muskateller-Birnen, welche aber noch etwas hart seyn müssen, sauber ab, und kocht sie mit sammt den Stielen im Regenwasser, bis sie weich sind; dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel behutsam heraus, legt sie auf eine Serviette, so daß jede für sich allein liegt, deckt sie mit einer Serviette zu und läßt sie kalt werden. Nun wiegt man zu 1 Pfund Birnen 1 Pfund Zucker ab, läutert ihn mit ½ Schopyen Wasser, thut ganzen Zimmt und Gewürznelken darein; steckt in jede Birne eine Gewürznelke, daß es einem Butzen ähnlich sieht, kocht dann die Birnen in dem Zucker auf und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag kocht man die Birnen nur ¼ Stunde mit, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Syrup noch allein kochen und gibt ihn dann kochend heiß über die Birnen. Wenn den dritten Tag der Syrup noch nicht dick genug ist, so kocht man ihn noch einmal ein, und bewahrt sie dann wie gewöhnlich auf.

Nro. 19. Nüsse einzumachen.

Man nimmt die Nüsse, wenn sie halb reif sind, etwa um Johannistag, vom Baume, durchsticht sie mit einem spitzen Hölzchen (nicht mit Metall), legt sie 8 Tage in frisches Wasser, womit man alle Tage wechselt, und kocht sie am 9ten Tage in einer messingenen Pfanne mit heißem Wasser, wodurch sie ihren herben Geschmack verlieren; auch kann man während dem Kochen das Wasser ab und wieder frisches daran gießen und das Abgießen und Aufkochen einigemal wiederholen, bis sie weich sind; dann legt man sie in kaltes Wasser, damit dasselbe das Bittere vollends herauszieht. Hernach gießt man das Wasser ab und steckt in jede Nuß etwas Nelken und Zimmt. Alsdann kocht man zum Pfund Nüsse ½ Pfund Zucker mit Wasser in einer messingenen Pfanne etwas dünne, läßt dann die Nüsse, aber nicht lange, darin aufkochen, gießt es hernach in eine Porcellanschüssel und läßt es über Nacht stehen. So verfährt man nun 4 bis 5 Tage lang, kocht sie jeden Tag etwas stärker; das leztemal nimmt man die Nüsse heraus und legt sie zum Erkalten auf eine Platte; thut zu dem zurückgebliebenen Zucker auf jedes genommene ½ Pfund noch ¼ Pfund Zucker, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen ganz syrupartig, legt die Nüsse in Zuckergläser und gibt den Syrup, wenn er abgekühlt ist, darüber. Wohl zugebunden halten sie sich auf diese Art sehr lange.

Nro. 20. Preisselbeere einzumachen.

Man thut die verlesene Preiselbeere, ohne sie zu waschen, in Steintöpfe, sezt diese in einen Backofen, wenn das Brod heraus ist, und läßt sie so lange dämpfen, bis sie sämmtlich entzwei sind, mischt Zucker und gebröckelten Zimmt unter sie und bewahrt sie so auf. — Man kann aber auch zu 2 Schoppen Preisselbeeren 12 Loth Zucker mit ½ Schoppen Wein kochen, ganzen Zimmt und Nelken darein thun, wenn dies recht gekocht hat, die Beere hinein legen, sie dicklich einkochen lassen und, wenn sie erkaltet sind, in Zuckergläser einfüllen. Sie werden vorzüglich zu Braten gegeben.

Nro. 21. Preisselbeer-Gesalz.

1 Maas Preisselbeere werden mit 1 Schoppen Wein dicklich gekocht, dann läßt man sie erkalten, preßt sie hierauf durch einen engen Seiher, läutert ½ Pfund Zucker wie gewöhnlich mit etwas Wasser, thut den ausgepreßten Saft oder Schleim darein und kocht es, bis es dick genug ist. Dies Gesalz oder Gelée ist besonders für den Magen sehr gut.

Nro. 22. Quitten einzumachen.

Man nimmt schöne reife Quitten, reibt sie mit einem saubern Tuche ab, schält und schneidet sie von einander, thut die Kernhäuser und Butzen sauber davon und wirft die Quitten in frisches Wasser. Wenn alle geschält sind, wird halb Wasser und halb Wein in eine messingne Pfanne gethan, die geschälten Quitten dazu und so lange gekocht, bis dieselben zum Essen recht sind. Alsdann werden sie mit Zimmt und etlichen Nelken gespickt; dann nimmt man die Schalen von den Quitten, die Kernhäuser und noch ein paar gute Quitten, klein geschnitten; dieselben werden ½ Stunde gekocht, dann durch ein Haarsieb gegossen. Zu 1 Pfund Zucker wird ein Schoppen der Brühe genommen, der Zucker damit geläutert und von 1 Citrone die Schale länglich geschnitten; wenn man will, kann auch Citronat dazu genommen werden, welcher eben so geschnitten wird. Wenn der Zucker geläutert ist, daß er Fäden spinnt, so wird er kochend über die Quitten gegossen; man läßt sie etliche Tage daran stehen, dann wird der Saft abgegossen und wieder über das Feuer gethan; wenn er siedet, thut man die Quitten hinein und läßt sie noch ein wenig in dem Zucker kochen, aber nur auf keinem starken Feuer; dann werden die Früchte in ein Zuckerglas gelegt und, wenn der Saft erkaltet ist, darüber gegossen; er muß darüber gehen. Zu 1 Pfund Zucker werden 1¼ Pfund Quitten gerechnet, weil die Quitten auch sauer sind.

NB. Die Kerne von den Quitten kann man trocknen und aufheben, weil sie zu manchem dienlich und nützlich sind.

Nro. 23. Quitten-Latwerge.

Man siedet Quitten, welche zuvor sauber abgerieben und gewaschen worden sind, bis sie recht weich sind; dann schält man sie und schabt das Mark von den Butzen ab, treibt es durch den Suppenseiher, wägt es ab und nimmt so viel Zucker als man Mark hat, läutert den Zucker mit dem Wasser, worin die Quitten gesotten worden sind; kocht alsdann das Mark in dem Zucker, bis es so dick ist, daß es sich an die Pfanne anhängt, thut es dann in ein Porcellangeschirr oder Zuckerglas und bewahrt es wie gewöhnlich auf. Man kann auch klein geschnittene Citronenschalen darein thun.

Nro. 24. Quitten-Marmelade.

Die Quitten werden in siedendem Wasser weich gekocht, dann geschält, wenn sie kalt sind, auf dem Reibeisen gerieben und hernach gewogen, zu 1 Pfund Quitten $^3/_4$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Schoppen Wasser geläutert, bis er Fäden spinnt, dann thut man das Quittenmark, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu, rührt es einige Zeit und läßt es ungefähr $^1/_4$ Stunde lang kochen; hierauf gießt man es in eine Schüssel und füllt es, wenn es erkaltet ist, in Gläser zum Aufbewahren ein.

Nro. 25. Gebrochene Quitten-Latwerge.

Man nimmt schöne weiße Quittenäpfel, schält sie, sticht mit einem spitzigen Messer Bröckelchen, so groß wie eine Haselnuß, rund herum heraus, aber daß man nicht zu nahe auf den Butzen kommt; wirft solche gleich in frisches Wasser; dann nimmt man 1 Pfund Canarienzucker, zerschlägt ihn zu kleinen Stückchen, thut ihn in eine messingene Pfanne, gießt ein wenig frisches Wasser daran, setzt es auf eine schnelle Gluth und läßt es so lange sieden, wie hartgesottene Eier; dann wägt man 1 Pfund von den ausgestochenen Quitten, thut solche in den Zucker und läßt sie schnell sieden, sie müssen ganz weich seyn; nimmt sie alsdann mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in eine irdene Schüssel, rührt solche, aber nicht gar zu lange; den Zucker läßt man indeß fortsieden, drückt den Saft von einer halben Citrone

darein; alsdann thut man die Quitten wieder hinein und von 1 Citrone die klein gewürfelt geschnittene Schale dazu, läßt es unter beständigem Rühren schnell kochen, bis es sich von der Pfanne losschält, dann wascht man eine Schachtel mit Rosenwasser aus und gießt es darein. Es ist dies eine schöne helle und sehr gute Latwerge.

Nro. 26. Pfirsiche in Branntwein einzumachen.

Man setzt in einer neuen, ausgekochten Stollkachel frisches Wasser auf Kohlen; wenn das Wasser siedet, werden die Pfirsiche hinein gelegt, aber nicht zu viel auf einmal, denn sie dürfen nicht zu nahe an einander liegen, läßt einen einzigen Wall darüber gehen, hebt mit einem Löffel einen nach dem andern heraus, legt sie auf ein Haarsieb nnd läßt sie erkalten. Dann schält man sie, nimmt zu 2 Dutzend Pfirsich 1½ Pfund Zucker, läutert ihn mit Wasser, wie gewöhnlich, thut die Pfirsiche darein und läßt sie zugedeckt einmal darin aufkochen. Alsdann thut man sie mit einem silbernen Löffel in eine Porcellanschüssel, gießt den Zucker darüber, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Zucker ab und kocht ihn in einer messingenen Pfanne 10 bis 12 mal auf, verschäumt ihn wohl und gießt ihn dann wieder über die Früchte. Den dritten Tag wird der Zucker wieder abgegossen; wenn er kocht, legt man die Pfirsiche hinein, läßt sie einmal aufsieden, nimmt sie heraus und legt sie, wenn sie erkaltet sind, in ein Zuckerglas; den Zucker läßt man noch so lange kochen, bis er dicklich, wie ein Syrup ist; dann gießt man ihn in die Schüssel, worin die Pfirsiche waren, und wenn es ein wenig erkaltet ist, thut man so viel Kirschengeist, als es Syrup ist, darunter, und gießt es an die Früchte, bis es darüber geht. Die Pfirsiche dürfen aber nicht zu zeitig seyn. Dann wird das Glas mit einer Blase und darüber mit Papier zugebunden. Wenn man keinen Kirschengeist hat, so kann guter Zwetschgenbranntwein genommen werden.

Nro. 27. Große oder Kaiser-Pflaumen einzumachen.

Diese dürfen nicht ganz zeitig seyn; dann kann

man sie schälen, was aber auch nicht seyn muß, legt sie 2 Stunden in frisches Wasser; dann nimmt man sie heraus, gießt heißes Wasser darüber und setzt sie auf ein gelindes Feuer, bis sie eine Farbe bekommen; alsdann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie kalt werden. Zu 3 Pfund Pflaumen nimmt man 2 Pfund Zucker, läutert ihn und läßt ihn gut kochen; dann thut man die erkalteten, gut abgelaufenen Pflaumen darein und läßt sie mitkochen, schäumt sie aber dabei wohl ab; dann nimmt man sie vom Feuer und thut sie in eine Schüssel; nach 6 Tagen gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder, thut die Pflaumen in ein Zuckerglas oder Porcellangefäß, läßt den gekochten Zucker erkalten, gießt ihn darüber und bewahrt sie wie gewöhnlich auf.

Nro. 28. Reineclauden.

Diese werden, ehe sie ganz reif sind, mit den Stielen abgebrochen; schneidet sie sodann ein klein wenig vom Stiele ab, läßt sie im heißen Wasser ein paar Augenblicke aufstoßen, doch nicht sieden, legt sie auf ein Tuch und trocknet sie ab. Zu 1 Pfund Reineclauden rechnet man 1 Pfund Zucker, zu 1 Pfund Zucker nimmt man ½ Schoppen Wasser und läutert ihn damit, bis er Fäden spinnt; dann kocht man die Reineclauden kurze Zeit darin, doch nie zu viel auf einmal, daß sie schwimmen können, nimmt sie mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie auf eine Porcellanplatte, gießt den geläuterten Zucker darüber und läßt es so über Nacht stehen. Den andern Tag wird der Zucker noch so lange gekocht, bis es so dick wie ein Gelée ist; dann gießt man ihn über die Reineclauden; wenn sie kalt sind, füllt man sie in Zuckergläser, legt ein mit weißem Wachs bestrichenes oder mit Kirschengeist getränktes Papier darauf, bindet sie mit einem gestupften Papier zu und bewahrt sie so auf.

Nro. 29. Stachelbeere, reife, einzumachen.

Man wiegt 3 Theile Stachelbeere und 2 Theile Zucker ab, kocht den Zucker mit einem Stückchen Zimmt, bis er sich ziehen läßt, wirft dann die Stachelbeere hinein, läßt sie einigemale aufkochen und thut sie in Zuckergläser. Den Zucker kocht man so lange, bis er dick

genug ist, und gießt ihn dann über die Beere. Wenn die Masse erkaltet ist, verbindet man sie wohl und stellt sie an einen kühlen Ort.

Nro. 30. Stachelbeere, unreife, einzumachen.

Man nimmt große Stachelbeere, die sich ihrer Reife nahen, schneidet ihnen die Stengel und Blüthenkerne ab, sticht mit einer Nadel Löcher hinein, wirft sie in kaltes Wasser, seihet diese nach ½ Stunde ab, gießt heißes Wasser darauf, läßt es daran erkalten, gießt auch dieses wieder ab, schüttet sie hierauf in kaltes Wasser, läßt sie 2 Tage darin stehen und trocknet sie dann ab, indem man sie zwischen 2 Tücher legt. Nun thut man die Beeren in Zuckergläser, siedet und läutert dem Gewichte nach eben so viel Zucker, als die Stachelbeeren zuletzt hatten, gießt den abgekühlten Syrup darüber, bindet die Gläser fest zu und bewahrt sie an einem trockenen Orte.

Nro. 31. Stachelbeere. 2te Art.

Die Stachelbeere werden ganz unreif abgepflückt, doch müssen sie schön groß seyn, die Stiele abgeschnitten, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und so lange darauf gelassen, bis das Wasser zu kochen anfängt, in ein Haarsieb gethan, daß das Wasser davon ablauft. Nun wird zu 1 Pfund Stachelbeere 1 Pfund Zucker mit ½ Schoppen Wasser geläutert und wie bei den Kirschen einmal die Beere mitgekocht, dann 3 bis 4mal nur die Sauce eingekocht; doch muß man sich in Acht nehmen, daß die Beere schön ganz bleiben.

Nro. 32. Stachelbeer-Marmelade.

Man nimmt noch nicht ganz reife Beere, putzt die Stiele und Blüthen ab, kocht sie in einem Kesselchen mit viel Wasser einige Male auf, bis sie weich sind, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut sie in ein Haarsieb und treibt sie, wenn das Wasser abgelaufen ist, durch dasselbe, daß Kerne und Schalen zurückbleiben. Nun wiegt man das Mus, nimmt dem Gewicht nach halb so viel Zucker dazu, läutert und kocht ihn, daß er sich in Fäden ziehen läßt, mischt das Mus unter den heißen Zucker, kocht die Masse unter stetem

Umrühren so dick als möglich ein, thut sie etwas abgekühlt, in das Zuckerglas und bewahrt sie auf.

Nro. 33. Syrup aus Aprikosen.

Man nimmt völlig reife Aprikosen, kocht sie ohne Zusatz unter beständigem Umrühren in einem Kessel, preßt den Saft, an der Luft erkaltet, aus und kocht ihn langsam ein. Die Kerne stößt man nicht mit, obgleich sie dem Safte einen mandelartigen Geschmack geben, weil sie Blausäure enthalten und nachtheilig wirken. Soll der Syrup auf Tafeln gebraucht werden, so setzt man ihm vor dem Eindicken einige Nelken und etwas Citronenschale, auch wohl noch etwas Zucker zu, wenn er besonders süß seyn soll.

Nro. 34. Syrup aus Berberitzensaft.

Man zerdrückt die Berberitzen, thut sie in einen Topf und stellt sie 1 bis 2 Tage in den Keller; dann preßt man sie aus und verdickt den Saft über gelindem Feuer, damit er nicht zu braun wird. Er ist zum Punsch mit rothem Wein angefertigt, recht gut statt des Citronensafts zu gebrauchen. Mit einem Theelöffel voll dieses Syrups kann man eine Bowle Punsch säuern.

Nro. 35. Syrup capillair.

Zu 1 Pfund Zucker nimmt man für 2 Kreuzer Capillairkraut, brüht es mit $^1/_2$ Maas Wasser an und läßt es wie einen Thee anziehen. Dann läßt man es durch ein Haarsieb laufen und läutert damit den Zucker. Wenn er geläutert ist, rührt man für 4 Kreuzen Orangenblüthenwasser darunter und bewahrt ihn in einem Zuckerglas oder Porcellantopfe auf.

Nro. 36. Syrup aus Erdbeeren.

Er wird ganz so wie der aus Himbeeren angefertigt, doch muß man ihn bei dem Eindicken vor dem Kochen in Acht nehmen und ganz gelinde abdunsten, weil er sonst den gewürzhaften Geschmack verliert. Man kann, wenn er schön werden soll, nur Holzerdbeere dazu anwenden.

Nro. 37. Syrup aus Himbeeren.

Man nimmt wo möglich im Freien und in der Sonne gewachsene Himbeere, reinigt sie so viel möglich von den Maden, die sich in manchen Jahren sehr häufig an ihnen einfinden, zerquetscht sie und läßt sie in einem hölzernen Gefäß so lange im Keller stehen, bis sie einer Gallert gleichen, die recht gut flüssig ist. Dies dauert nach der Temperatur der Luft 2 bis 3 Tage. Dann preßt man sie aus, stellt sie abermals so lange in Keller bis sich eine Art Schaum auf denselben gezeigt hat, und seihet ihn hierauf durch ein nicht zu dünnes Tuch, ohne ihn zu pressen, weil man sonst einen nachtheiligen Schleim durchs Filtrum drücken würde. Zum Schoppen Saft wird ein Pfund Zucker geläutert, bis er Blasen wirft, dann der Saft dazu gethan nnd so lange gekocht, bis er schwer vom Löffel fällt. Man bewahrt ihn am besten in Flaschen auf. Zu dem Johannisbeer-Syrup nimmt man den 4ten Theil Kirschen und kocht ihn auf die nämliche Art.

Nro. 38. Syrup aus Maulbeeren.

Dieser von reifen Maulbeeren angefertigte ungemein süße Syrup wird wie Syrup von Himbeeren gemacht; doch wird er aus den Beeren gleich ausgepreßt und eingedickt.

Nro. 39. Trauben-Mus (Geselz).

4 Pfund abgezopfte Traubenbeere werden mit 1 Pfund gestoßenem Zucker in einer messingnen Pfanne so lange gekocht, bis sie zur Haltbarkeit die gehörige Consistenz haben; wenn sie erkaltet sind, füllt man sie in Zuckergläser, legt ein mit Branntwein getränktes Papier darauf und bindet sie zu. Man gibt es auf Weckenschnitten und, wenn man es besonders gut geben will, auf Zuckerbrod. Während dem Kochen nimmt man mit einem silbernen Löffel die herauf kommenden Kerne ab.

Nro. 40. Trauben-Mus. 2te Art.

Man siedet süßen Weinmost, so viel beliebt, läßt aber den 5ten Teil davon einkochen, dann nimmt man geschälte und zu Schnitzen geschnittene Quitten, süße

Aepfel, Birnen, abgezopfte Trauben, gestoßenen Zimmt, Nelken, und klein gewiegte Citronenschale, alles nach Gutdünken und kocht es in dem Most, bis es in der Dicke wie ein Aepfelmuß ist; dann thut man es in Zuckergläser, Porcellan oder steinerne Häfen und verwahrt es wohl. Es ist Winters gut zu Torten zu gebrauchen, oder gibt man es auch auf Brod- oder Weckenschnitten.

Nro. 41. Welsche Trauben einzumachen.

Zu 1 Pfund Traubenbeeren wird 1 Pfund Zucker fein gestoßen und gesiebt, die Beere in eine flache irdene Kachel gethan, der Zucker darüber gestreut und gekocht. Wenn die Kerne anfangen herauf zu kochen, hebt man sie mit einem silbernen Löffel heraus und legt sie auf einen messingenen Schaumlöffel, damit die Sauce ablauft, wenn die Sauce geléeartig ist, stellt man sie vom Feuer und füllt sie kalt in die dazu bestimmten Gläser. Wenn man die Trauben abzopft, muß man vorsichtig alle faulen Beere weg thun.

Nro. 42. Weinkirschen-Latwerge.

Man zopft schöne Weinkirschen ab, läßt sie in geläutertem Zucker sieden, bis sie anfangen, dicklich zu werden und auf beiden Seiten rauschen wie die Quittenlatwerge. Ebenso macht man sie auch mit Braunbeeren.

Nro. 43. Weichselkirschen mit Zucker.

Hiezu bedarf man eines eichenen Fäßchens, welches wohl verpicht werden muß; dann nimmt man recht zeitige Weichseln, zopft sie von den Stielen, thut sie in das Fäßchen, auf jede Maas Weichseln nimmt man 1 Pfund feinen weißen Zucker, läutert solchen wohl, gießt ihn siedend über die Weichseln. Das Fäßchen muß ein viereckiges Spundenloch haben, so daß man mit einem Löffel hinein kann; man nimmt ein Stückchen Leinwand, legt es vierfach auf das Spundenloch, drückt den Spunden so fest wie möglich darauf, picht dann die Hälfte des Tuchs auf das Fäßchen, die andere Hälfte über den Spunden, stellt es in Keller und wendet es alle Tage zweimal um. Das Umwenden darf 4 Wochen

lang nicht vergessen werden, alsdann kann man davon essen. So oft man aber davon nimmt, muß der Spunden allemal gut verwahrt werden.

Nro. 44. Süße Weichselkirschen.

Zu 1 Pfund Kirschen nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, es müssen süße Weichseln seyn; diese werden ausgesteint und dann erst gewogen; nun nimmt man zu 1 Pfund Kirschen einen schwachen $^1/_2$ Schoppen Wasser läutert den Zucker damit, bis er Fäden spinnt, thut die Kirschen darein und läßt sie ein wenig mitkochen; dann läßt man sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man die Sauce davon ab, kocht sie wieder ganz dick ein, und gießt sie heiß über die Kirschen. So kocht man die Sauce viermal um, läßt es aber immer wieder über Nacht stehen und gießt es nur heiß über die Kirschen, da sie nur einmal mitkochen dürfen. Wenn sie ganz kalt sind, füllt man sie in Zuckergläser, legt Wachspapier darauf und bindet ein gestupftes Papier darüber.

Johannisbeere und Himbeere werden auf die gleiche Art eingemacht.

Nro. 45. Zwetschgen-Mus (Gesetz).

Die Zwetschgen werden, wenn sie gut reif sind, geschält, und um sie besser schälen zu können, vorher in heißes Wasser gelegt, dann thut man die Steine heraus und die Zwetschgen in einen Topf und kocht sie einige Tage ohne irgend eine andere Zuthat, nur muß man wohl Acht geben, daß sie nicht anbrennen, was leicht geschieht. Wenn sie gleichvoll eingekocht sind, kann man sie auch in den Backofen stellen und vollends eintrocknen lassen. Hierauf nimmt man zu 1 Simri Zwetschgen 1 oder $^1/_2$ Pfund Zucker, läutert ihn dicklich und thut ihn nebst 1 Loth gestoßenem Zimmt und $^1/_2$ Loth Nelken an das Mus, vermengt es gut mit einander, füllt es in einen steinernen Topf und bewahrt es wie gewöhnlich. — Man kann auch den Zucker weglassen und länglich fein geschnittene, in gutem Birnen- oder Weinmost weich gekochte gelbe Rüben darein thun.

Nro. 46. Zwetschgen mit Zucker zu trocknen.

Man nimmt schöne reife Zwetschgen und steint sie aus, dann läutert man zu 200 Stück Zwetschgen 3 Pfund Zucker wie gewöhnlich; wenn er gut geläutert ist, thut man die Zwetschgen hinein, läßt sie etlichemal aufkochen, schäumt sie ab und thut sie dann in eine Schüssel, wo man sie über Nacht stehen läßt; den andern Tag gießt man sie in einen Durchschlag, daß der Saft gut davon ablauft; thut diesen dann wieder über das Feuer und die Zwetschgen wieder in die Schüssel, wenn der Saft ½ Viertelstunde gekocht hat, gießt man ihn wieder darüber. Den folgenden Tag verfährt man auf die gleiche Art damit und läßt ihn wieder über Nacht stehen. Alsdann gießt man sie in den Durchschlag, und wenn sie gut abgelaufen sind, legt man sie formirt auf Glas, Zinn oder Blech, in eine trockene Kammer oder beim warmen Ofen zum Abtrocknen.

NB. Der Rest des Zuckers kann sehr gut zu den Essigzwetschgen gebraucht werden.

Eingemachtes mit Essig.

Vorbemerkung.

Alle Vegetabilien, die zum Speisen dienen, können eingemacht werden. Die Hauptregel dabei ist, daß alle Erdgewächse zuerst vom Thau gereinigt werden müssen. Wählt man nun Blumenkohl, Artischoken und dergl., so läßt man selbige an der Sonne abtrocknen. Sodann siedet man Wasser mit etwas Salz und weißem Pfeffer, schäumt es und läßt es kalt werden. In diesem Wasser spült man nun die Gewächse 2 bis 3 Mal ab und trocknet sie auf Tücher im Schatten. Auf diese Art werden die Sachen vor Fäulniß bewahrt. Man muß auch gleich darauf sehen, daß sich an den Gurken, Bohnen und dergl. nicht die geringsten Faulflecken befinden.

Ueberhaupt dürfen die Gewächse, die zum Einmachen bestimmt sind, nicht zu lange liegen.

Nro. 1. Artischoken einzumachen.

Man schneidet das obere Theil von den Artischoken, läßt sie so lang in siedendem Wasser mit Essig vermischt kochen, bis man ohne Mühe die Blätter abziehen kann, wobei man sie aber nicht anders als mit einem Tuch anfassen darf, weil sonst die Blätter bitter werden, alsdann legt man sie in kaltes Wasser und thut sie nach einiger Zeit auf ein reines Brett, daß das Wasser gut davon ablauft; dann werden die Artischoken mit etwas grob gestoßenem Cayenne-Pfeffer und Ingwer immer schichtenweise in ein Fäßchen eingelegt und mit einer Serviette so viel möglich eingedrückt. Ist das Fäßchen voll, so wird es zugeschlagen und obiger lauwarme Essig darüber gegossen.

Nro. 2. Blumenkohl einzumachen.

Dieser wird von allen grünen Blättern gesäubert, von den Stielen die holzartige Rinde abgeschnitten und die Köpfe, wenn sie groß sind, in 2 Hälften getheilt. Nun legt man in ein kleines Fäßchen zuerst eine Schicht trocknes Pfefferkraut u. s. f., jedoch alles sehr dicht, nur nicht so eingepreßt, daß die Blumen leiden. Ist das Fäßchen voll, so wird es zugeschlagen und 2 Theile Weinessig mit 1 Theil Wasser vermischt, lauwarm darüber gegossen.

Nro. 3. Kleine Bohnen in Essig.

Wenn sie geputzt sind, macht man Salzwasser siedend, wirft die Bohnen darein, läßt sie nur ein paarmal aufwallen, gießt das Wasser ab, läßt sie auf einem Tuch abtrocknen, thut in einen steinernen Hafen ein Geleg von Lorbeerlaub, Basilikum und grob gestoßenem Pfeffer, von den Bohnen darauf, dann wieder Lorbeerlaub u. s. w., und fährt so fort, bis der Topf voll ist. Es muß so fest als möglich eingedrückt werden, gießt Weinessig darüber, einen Guß Oel darauf, bindet es fest zu und bewahrt es auf.

Nro. 4. Bohnen, grüne, einzumachen.

Man nimmt schöne grüne Bohnen, die noch keine Kerne haben, schält sie oder zieht ihnen auf beiden Seiten die Fäden ab und schneidet sie, wenn sie breit sind, der Länge nach 1 bis 2 mal durch; hat man deren eine starke Quantität, so nimmt man ein der Größe nach passendes Fäßchen oder Ständchen, belegt den Boden desselben mit Traubenblätter, gibt viel Salz darauf, dann eine Lage Bohnen, dann Salz, wieder Bohnen und so fort, bis es all ist; man kann auch ein wenig Pfeffer dazu thun; bedeckt es mit Traubenlaub, legt einen Deckel darauf und beschwert es mit einem Stein. Wenn es ausgegohren hat wie das Sauerkraut, so ist es gut, hat es aber in einigen Tagen keine Brühe, so wird ein Salzwasser darüber gegeben. Auf diese Art halten sie sich lange.

Nro. 5. Bohnen einzumachen. 2te Art.

Die Bohnen werden rein gelesen, in weichem Wasser blanschirt; dann in einen reinen Korb geschüttet, und, wenn sie gut abgelaufen sind, auf einen Tisch ausgebreitet, und über Nacht abtrocknen lassen. Den andern Tag belegt man ein rein ausgewaschenes Ständchen mit Traubenlaub, legt ein Geleg Bohnen hinein, Bohnenkraut darauf und fährt so fort, bis das Ständchen voll ist: hierauf wird in einem Züberchen eine Gelte voll weiches Wasser und Salz nach Gutdünken ½ Stunde lang geschlagen, so daß, wenn man ein Ei hineinlegt, es nicht mehr untersinkt, wenn es sinkt, so muß noch mehr Salz dazu genommen und es damit wieder geschlagen werden, bis es die Probe hält; dann gießt man den Lack über die Bohnen, bedeckt sie mit Traubenlaub, thut Brettchen darauf und beschwert sie mit Steinen.

Nro. 6. Grüne oder Brockelerbsen einzumachen.

Man brockelt die Erbsen aus und vermengt solche wohl mit Salz, thut sie in einen dünnen Leinwandsack und hängt denselben auf, so wird das Wasser abtröpfeln. Nun legt man diese Erbsen in ein großes Glas mit

Pfefferkraut, welches aber trocken und rein seyn muß, ein. Das Glas bindet man mit einer Blase wohl zu und schüttelt die Erbsen öfters um. Sollen sie mit Artischoken verspeist werden, so wässert man dieselben 2 Tage mit frischem Wasser ein. Man kann sie aber auch mit Essig und Oel zu Salat bereiten.

Nro. 7. Catchup von Welsch-Nüssen.

Man nimmt 100 Stück große Nüsse, die noch grün sind und kein Holz haben, schneidet sie in Stücke, durchschneidet ¼ Pfund Chalottenzwiebeln, stoßt beides zusammen in einem steinernen Mörser, thut es in ein irdenes Geschirr, ½ Pfund Salz, ½ Schoppen Wein und 1 Schoppen Weinessig daran und läßt es eine Woche stehen, rührt es aber alle Tage einmal um. (Will man ganze Nüsse dazu nehmen, so legt man solche mit in die Beize.) Nach 8 Tagen gießt man es in einen Flanell-Sack und preßt den Saft recht aus; zu dem Saft nimmt man dann ¼ Pfund Sardellen, etwas Pfeffer und Nelken, ein Stückchen Knoblauch und läßt es mit einander kochen, bis sich die Sardellen aufgelöst haben; dann seihet man es wieder durch den gereinigten Flanell-Sack und füllt es in Bouteillen. Es ist sehr gut in Ragout und Saucen. Die ganzen Nüsse werden heraus genommen, wenn man die Beize kocht und wieder darein gelegt, sobald es kalt ist. Sie sind sehr gut bei Braten zu essen; doch müssen sie wenigstens ½ Jahr stehen, ehe sie gut zu essen sind. Wenn man ganze Nüsse dabei hat, so hebt man sie, anstatt in Bouteillen, in Zucker-Gläsern auf.

Nro. 8. Champignons auf englische Art einzumachen.

Man thut Garten-Champignons ins Wasser, zieht ihnen die Haut ab, schneidet die größern in Stückchen, thut sie in einen Kessel, gibt auf 2 Schoppen Champignons 12 Löffel voll Wasser, 3 Löffel voll Salz, läßt sie kochen und verschäumt sie wohl. Gießt sie dann durch einen Durchschlag und läßt sie abtrocknen. Hernach thut man sie in einen steinernen Topf oder in ein Zuckerglas und macht folgende Brühe darüber: Man siedet guten Essig mit 2 bis 3 Citronenblättern, eben so viel Lorbeer-

blättern, etwas Rosmarin oder Thymian und Pfeffer zusammen; läßt ihn dann wieder kalt werden und gießt ihn über die Champignons, bindet sie wohl zu und verwahrt sie bis zum Gebrauch im Keller.

Nro. 9. Dörrlitzen in Essig.

Man nimmt 2 Pfund Dörrlitzen, liest sie rein aus, thut sie in ein Zuckerglas, kocht 1 Schoppen Essig, ½ Pfund Zucker, ein Stückchen gebröckelten Zimmt und 1 Quint Nelken mit einander, schäumt es wohl ab, läßt den Essig ein bischen abkühlen, gießt ihn dann über die Dörrlitzen und läßt sie ein paar Tage in der Sonne destilliren. Dann gießt man den Essig ab, macht ihn wieder siedend, nimmt, wenn es nicht gut über die Früchte gehen sollte, noch etwas Essig dazu, läßt die Dörrlitzen, wenn der Essig recht ist, ein paarmal darin aufkochen, gießt sie, abgekühlt, in das Glas und bewahrt sie wie gewöhnlich auf. Man gibt sie, wie Kirschen, Johannisbeere und dergl. zum Rindfleisch oder Braten.

Nro. 10. Große Gurken in Essig einzumachen.

Die Gurken werden geschält und wie gewöhnlich auf dem Eisen geschnitten, dann eingesalzen; wenn sie etliche Stunden gestanden sind, werden sie ausgedrückt und guter Weinessig daran gegossen; nach 12 Stunden werden sie wieder ausgedrückt, nebst ganzem Pfeffer in ein Zuckerglas gethan und frischer Essig, bis es darüber geht, daran gegossen. Dann gießt man 1 Zoll dick Baum- oder Provenceröl darauf; man kann statt dessen auch zerlassenes Rindschmalz nehmen; bindet es gut zu und bewahrt es an einem kühlen, aber nicht feuchten Ort auf. Wenn man davon gebrauchen will, thut man den Guß weg, nimmt mit einem silbernen Löffel davon und gibt wieder einen Guß darauf.

Nro. 11. Gurken in Essig einzumachen.

Die Gurken werden gewaschen, dann läßt man sie gut ablaufen, legt sie 12 Stunden in Salzwasser, läßt sie alsdann wieder abtrocknen, thut sie in ein Fäßchen, Lorbeerlaub, Dill, Nelken und 1 Loth weißen Pfeffer dazu, übergießt sie mit gutem, kaltem Weinessig, ver-

Digitized by Google

schließt das Fäßchen gut und kehrt es 8 Tage lang jeden Tag wohl um.

Nro. 12. Kleine Gurken in Essig einzumachen.

Die kleinen sogenannten Essig-Gurken werden in eine Schüssel gethan, gesalzen und 24 Stunden in den Keller gestellt. Hernach putzt man sie sauber ab, legt sie 12 Stunden in Essig, dann in Zuckergläser oder steinerne Töpfe mit gestoßenem Pfeffer, etlichen Lorbeerblättern, Fenchel, gießt kalten Essig darüber, thut Fenchel oder Traubenlaub darauf, bindet sie wohl zu und bewahrt sie im Keller auf.

Nro. 13. Kleine Gurken in Essig einzumachen. 2te Art.

Man legt kleine, sogenannte Essig-Gurken 4 Tage lang in starkes Salzwasser und läßt sie hernach im Schatten abtrocknen. Alsdann belegt man ein Fäßchen mit Traubenlaub, thut Fenchel, Dill, spanischen und andern Pfeffer, Lorbeerlaub und Nelken hinein, darauf ein Gelege Gurken und fährt so fort, bis es voll ist, gießt weißen Weinessig darüber, legt Traubenlaub darauf, macht das Fäßchen gut zu und schüttelt es 14 Tage lang alle Tage einmal.

Nro. 14. Kleine, Pfeffer-, Fenchel- oder Essig-Gurken einzumachen.

Man putzt und wascht sie sauber, nimmt hernach Fenchelkraut, reinigt und wascht es gleichfalls, legt Beides auf ein Tuch und läßt es abtrocknen. Hierauf nimmt man ein wohl ausgewaschenes, ausgebrühtes Fäßchen, belegt den Boden desselben mit Traubenblättern, streut grob gestoßenen Pfeffer und Salz darauf; man kann auch Muskatblüthe, ganzen Pfeffer, Meerrettigscheiben, ganz dünn geschnitten, Dill und Lorbeerblätter dazu thun, dann eine Lage Gurken und Fenchel darein legen, dann wieder Pfeffer, Salz u. s. w., und so fort machen, bis das Fäßchen voll ist; dann bedeckt man es mit Traubenlaub, gießt guten, abgesottenen, aber wieder kalt gewordenen Weinessig darüber und schlägt das Fäßchen zu. Auf diese Art bekommen sie nicht nur einen vortrefflichen Ge-

schmack, sondern halten sich auch ein ganzes Jahr und noch länger.

Nro. 15. Gurken in Salz einzumachen.

Zu 400 Stück Gurken nimmt man 1 Gölte voll Gump- (Pump-) Brunnen-Wasser, legt die Gurken 24 Stunden darein, reibt hernach ein Stück um das andere mit einem Tuch ab oder läßt sie im Schatten abtrocknen. Alsdann thut man in ein Fäßchen unten hinein ein Geleg Traubenlaub, Weinkirschen-Laub und etwas Dill, dann eine Lage Gurken auf die andere, aber recht fest in einander, und so wird fortgefahren, bis das Fäßchen voll ist, dann bedeckt man sie wieder mit Traubenlaub. Hernach nimmt man 7 Maas Gumpbrunnen-Wasser, 7 Hände voll Salz und einen ½ Schoppen Essig zur Maas Wasser in eine Gölte, schlägt es 2 Stunden lang mit einem Besen, gießt es hernach über die Gurken in das Fäßchen und bedeckt sie mit Traubenlaub. So läßt man sie 2 bis 3 Tage offen stehen, bis sie ausgegohren haben; hierauf paßt man den Deckel oder Boden ein, stellt das Fäßchen in Keller, kehrt es alle Tage um und nach 3 bis 4 Wochen sind sie fertig und gut zum Gebrauch.

Man kann sie aber auch über Nacht ins Salzwasser legen und, wenn sie abgetrocknet und eingelegt sind, einen Hafen kochend Wasser machen, es nach Gutdünken salzen, dann abkühlen lassen und milchlau über die Gurken gießen. Dann macht man das Fäßchen zu, stellt es in Keller und kehrt es alle Tage um.

Nro. 16. Gurken in Salz nach Burgunder Art einzumachen.

Man wascht und trocknet die Gurken und legt sie schichtenweise wie die obigen in ein Fäßchen ein; zu einem Fäßchen von 12 Maas nimmt man nur 4 Hände voll Salz; wenn alles darin ist, so wird der Boden des Fäßchens zugeschlagen, in die Mitte desselben kommt ein Pfropf, den man herausnehmen kann, und da wird alle 8 Tage so viel leichtes Salzwasser nachgefüllt, daß es ganz voll ist. Diese Nachfüllung wird 4 bis 6 mal wiederholt, dann wird das Fäßchen in den Keller auf Holz gesetzt. Größere Fäßchen, als obiges Maaß, sind nicht rathsam dazu

zu nehmen, weil die Gurken weich werden, wenn sie zu lange Luft haben; wenn aber so kleine Fäßchen lange zugeschlagen bleiben, sind die Gurken im folgenden Sommer noch zu gebrauchen.

Nro. 17. Senf-Gurken.

Man schält 60 große Gurken, welche noch nicht ganz gelb und nicht ganz reif sind, schneidet sie mitten durch und jede Hälfte noch in 4 Theile, macht das Inwendige heraus, thut sie in ein Gefäß, streut Salz dazwischen und läßt sie so 2 bis 3 Stunden stehen. Dann nimmt man sie heraus, wischt sie ab und thut sie in ein anderes Gefäß, thut 20 Chalottenzwiebel, 1 Loth weißen Pfeffer, 1½ Loth englisches Gewürz und eine Hand voll Esdragon hinzu. Nun siedet man 1½ Schoppen Essig und gießt ihn kochend über die Gurken. Sobald es lauwarm ist, gießt man das Ganze in einen porcellanenen Durchschlag und läßt es ablaufen. Dann nimmt man weißen Senf, thut eine Schicht Gurken, eine Schicht Senf und Gewürz u. s. f., bis das Ganze zu Ende und das Glas voll ist. Nun läßt man den Essig etwas länger als das erstemal aufkochen und gießt ihn dann darüber.

Nro. 18. Gurken süß einzumachen.

Man nimmt schöne große Gurken (zu Zeiten wo sie gerathen, so daß man 4—6 Stücke für 1 Kr. erhält), für 6 Kr., schält sie, schneidet sie in Schnitze, 6—8 aus einer Gurke, nimmt alle Kerne pünktlich aus denselben, steckt in jeden Schnitz eine Nelke und ein Stückchen gebröckelten Zimmt, kocht in einer messingenen Pfanne 1 Maas Weinessig mit 1 Pfund Zucker, schäumt ihn rein ab, thut die Gurken darein, kocht sie eine Zeitlang darin, gießt sie, wenn sie gar sind, in eine Porcellan-Schüssel, läßt sie einen Tag unbedeckt stehen und füllt sie dann zum Aufbewahren in Zuckergläser. Sie sind vorzüglich gut zum Ochsenfleisch und zu Braten.

Nro. 19. Hagenbutten oder Rosenapfel in Essig einzumachen.

Auf 1 Pfund Hagenbutten nimmt man 2 Schoppen vom besten Essig, 1 Pfund Zucker und etwas Zimmt;

der Essig wird mit dem Zucker aufgekocht und rein abgeschäumt, alsdann gibt man den Zimmt dazu und läßt ihn ein wenig mitkochen, dann thut man die Hagenbutten darein, und läßt sie einigemal darin aufkochen, sie dürfen aber nicht zu weich werden; hierauf nimmt man sie vom Feuer, läßt sie abkühlen, füllt sie sodann in ein Zuckerglas und bindet sie mit einer Blase zu.

Nro. 20. Holder einzumachen.

Man verwällt den Holder, wenn er noch kleine grüne Knöspchen hat, abgezopft und gewaschen ist, ein wenig im Salzwasser, legt ihn dann auf ein Tuch, und wenn er abgetrocknet ist, in ein Zuckerglas, gießt Essig darüber, bedeckt ihn mit einem Guß von zerlassenem Rindschmalz und bewahrt ihn im Keller auf.

Nro. 21. Kopf- (Häuptle's-) Salat einzumachen.

Man nimmt schönen Kopfsalat, wascht ihn sauber, daß kein Sand bleibt, läßt ihn aber ganz, thut ihn in kochendes Wasser und läßt ihn einen Wall thun; alsdann wird er in einen Korb gethan, und wenn er gut abgelaufen ist, recht ausgedrückt, auf ein reines Tuch gelegt und recht abgetrocknet; dann kehrt man jeden Kopf im Salz um, legt einen an den andern in einen steinernen Hafen oder sonst beliebiges Geschirr und beschwert es wie man es bei dem Sauerkraut zu thun pflegt. In 14 Tagen oder 3 Wochen kann man schon davon kochen; vorher muß er aber wieder in frisches Wasser gelegt werden und einige Stunden oder über Nacht darin liegen bleiben, damit das Salzwasser herauszieht; alsdann brüht und kocht man ihn wie gewöhnlich. Man kann ihn auch auffüllen.

Nro. 22. Krautsalat für den Winter aufzubewahren.

Recht fein geschnittenes Kraut salzt man ein, drückt es in einen neuen Hafen recht fest ein, legt ein Brett darauf und beschwert es mit einem Stein, so bleibt es 6 bis 7 Tage stehen; dann werden rothe Rüben, wenn sie zuvor halb weich gesotten und zu Rädchen, dann wieder länglich geschnitten sind, eben so lange in Essig eingeweicht. Hierauf drückt man das gesalzene Kraut

fest aus, schüttelt es auf, nimmt einen steinernen Hafen, macht unten hinein von den eingemachten rothen Rüben eine Lage halb Finger hoch, dann 3 Finger hoch Kraut, so wird fortgefahren, bis alles zu Ende ist; dann wird der Essig von den rothen Rüben mit noch anderm Essig vermischt, an das Kraut gegossen, bis es darüber geht, ein Brett darauf gelegt und zugedeckt.

Nro. 23. Melonen einzumachen.

Man nimmt noch nicht ganz reife Melonen, thut das Weiche davon heraus, schält und schneidet sie in Stückchen und legt sie dann 4 Tage in Essig. Hierauf nimmt man sie wieder heraus, besteckt sie mit Nelken und Zimmt und gießt guten Essig daran, kocht sie in einem wohl ausgebrühten Stollhafen weich, aber nicht zu weich; legt solche, wenn sie kalt sind, in ein Zuckerglas, bestreut jede Lage dick mit gestoßenem Zucker und gießt Essig darüber. Nach einiger Zeit versucht man sie und thut, wenn sie nicht süß genug sind, noch mehr Zucker, und so sie eintrocknen sollten, noch mehr Essig daran. Hierauf bindet man sie wohl zu und verwahrt sie im Keller bis zum Gebrauch. Man gibt sie zum Rindfleisch.

Nro. 24. Preisselbeere in Essig einzumachen.

Man gießt ächten Weinessig an die Preisselbeere, er muß aber darüber gehen und läßt ihn über Nacht daran stehen; dann gießt man ihn ab, mißt ihn und nimmt zu 1 Schoppen Essig ½ Pfund Zucker, ½ Loth ganze Nelken und Zimmt und siedet dies unter fleißigem Abschäumen, dann gießt man es, aber nur lau, wieder an die Beere und so macht man es 2mal, das 3te mal werden die Beere mitgekocht und dann wie gewöhnlich aufbewahrt.

Ebenso macht man die Weichselkirschen ein, auch Stachelbeere können so eingemacht werden.

Nro. 25. Rothe Rüben einzumachen.

Man kocht die Rüben, wenn sie im Herbste ganz frisch aus der Erde kommen, oder wenn sie bis Weihnachten im Keller gelegen haben, im Wasser weich, schält sie

dann sauber ab, schneidet sie in runde Scheiben, legt sie in Würfel geschnitten, mit Meerrettig und Kümmel, auch etwas Koriander und Lorbeerblätter, Schichtenweise in einen steinernen Hafen, macht Biereſſig heiß, gießt ihn kalt darauf und deckt den Hafen im Keller fest zu. Nach einigen Tagen sind sie genießbar und halten sich lange. Noch besser ist es, wenn man sie ungewaschen siedet und mit nicht zu scharfem Essig einbeizt, weil sie dadurch schöner roth bleiben.

Nro. 26. Rothe Rüben auf englische Art.

Diese sehr gesunde Speise wird durch das Kochen im Wasser gänzlich unschmackhaft gemacht, indem sie dadurch den besten Saft verliert. Man schält die Rüben ungesotten, schneidet sie und legt sie in ein Fäßchen mit Pfeffer ein. Man schlägt das Fäßchen zu, siedet halb Weineſſig, halb Wasser und gießt es mit dieser siedend heißen Brühe durchs Spundloch voll. Hernach stürzt man es immer um, läßt nach einigen Tagen den roth gefärbten Essig ab, siedet ihn noch einmal und gießt ihn lauwarm über. Will man Salat davon essen, so wird Meerrettig klein gerieben und nebst etwas Salz dazu gemischt. Ins Fäßchen darf kein Meerrettig kommen, weil er die Rüben verderben würde. Weiße Rüben werden auf die nämliche Art behandelt. Zu Salat mischt man weiße und rothe Rüben nebst Pfeffer untereinander.

Nro. 27. Senf mit Essig.

Man übergießt 2 gespaltene Zehen Knoblauch und 3 Loth zerschnittene Lorbeerblätter mit ½ Maas Weineſſig, läßt es erst etwas weichnen und dann ¼ Stunde durchkochen. Alsdann seihet man die Flüssigkeit ab und brühet kochend heiß 4 Loth Senfmehl damit an; rührt es mit einem Rührlöffel so lange, bis es zu einem dicken Brei geworden ist, worauf dann 8 bis 12 Loth Zucker, ⅔ Quintchen Nelkenpfeffer und 20 Gran Gewürznelken, alles fein gestoßen, beigemischt werden. Man bewahrt diesen Senf in steinernen, porcellanenen oder gläsernen Gefäßen auf.

Nro. 28. Senf mit Essig. 2te Art.

¼ Pfund Zucker wird mit 1 Schoppen gutem Weinessig gesotten, dann wird ⅛ Pfund braunes und ⅛ Pfund gelbes Senfmehl in ein Schüsselchen gethan, mit dem kochenden Essig angerührt, eine gute ½ Stunde wohl gerührt, dann in porcellanene Töpfe gefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Man kann ihn schon den andern Tag gebrauchen, doch macht er sich je länger je besser.

Nro. 29. Senf mit Most.

Man siedet 4 Maas ganz süßen Wein- oder guten Zuckerbirnenmost bis auf eine völlige Maas ein; dann nimmt man nicht ganz 1 Pfund halb braunes und halb gelbes Senfmehl in eine Schüssel, rührt nach und nach den Most daran und rührt es so lange, bis er erkaltet ist und keine Knollen mehr hat; auch darf es anfangs wohl etwas dünne seyn, weil das Senfmehl aufgeht. Dann füllt man ihn in Bouteillen oder porcellanene Töpfe und pfropft und bindet sie gut zu. Es ist gut, wenn man zur Herbstzeit, wenn es süßen Most gibt, eine Quantität einkocht, weil man ihn nicht alle Jahre gut haben kann, und er sich, wenn man ihn gut einkocht und in Flaschen verwahrt, mehrere Jahre gut erhält.

Anmerk. Wenn der Senf zu stark ist, so darf man nur einen Bügelstahl glühend machen, ihn so lange in den Senf legen, bis er nicht mehr kocht; dies benimmt ihm seine wilde Stärke.

Nro. 30. Senf mit Obst.

Man siedet 1 Imi (10 Maas) süßen Wein- oder Zuckerbirnenmost und schäumt ihn fleißig ab; hernach bischt man 9 Quitten mit einem Tuche ab, schneidet sie zu Schnitze, thut auch von 6 Hände voll Zwetschen die Steine heraus, schält 6 Zuckerbirnen und 9 Borsdorferäpfel, zerschneidet sie auch und wirft alles in den siedenden Most und läßt ihn so lange sieden, bis das Obst recht weich ist; dann preßt man es durch ein Tuch und thut den Most wieder zum Feuer, bröckelt 1 Loth

Zimmt in Stückchen, thut solche nebst der Schale von 1 Citrone in den Most und läßt ihn noch so lange sieden, bis er auf die völlige Hälfte eingesotten ist; hernach langt man mit dem Schaumlöffel den Zimmt und die Citronenschale wieder heraus. Wenn man keine frische Zwetschgen hat, so nimmt man geschälte dürre dazu. Zu 5 Maas gesottenem Most nimmt man 1 Pfund braunes und 1 Pfund weißes Senfmehl, rührt solches in einer großen Schüssel, wenn er noch siedend ist, nach und nach daran, und rührt ihn so lange, bis er erkaltet ist, seine gehörige Dicke hat und nicht mehr knolligt ist. Dann füllt man ihn in Bouteillen oder Porcellantöpfe, pfropft und bindet sie gut zu und verwahrt sie bis zum Gebrauch im Keller.

Nro. 31. Spargeln einzumachen.

Man reinigt die Spargeln vom Schmutze und schneidet das untere Holzige ab; dann macht man Wasser mit etwas Salz siedend, läßt die Spargeln einen Augenblick darin aufwallen und legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Hierauf legt man die Spargeln behutsam, daß keine Knospe abbricht, in ein Fäßchen, dann Lorbeerblätter, wieder Spargeln, weißen Pfeffer u. s. f., bis das Fäßchen voll ist. Dann gießt man halb Wasser, halb Essig darüber und schlägt das Fäßchen zu. Wenn man diese Spargeln einwässert, so kann man sie zur Sauce, mit Essig und Oel aber zum Salat gebrauchen.

Nro. 32. Weichseln in Essig.

Man nimmt wohl zeitige Weichseln, schneidet die Stiele halb ab, legt in ein Zuckerglas eine Lage von denselben, dann gebröckelten Zimmt und Nelken darauf gestreut und so fort gemacht, bis das Glas voll ist. Dann nimmt man zu $^1/_2$ Maas Weinessig $^3/_4$ Pfund Zucker, läßt es zusammen sieden, schäumt es mit einem silbernen Löffel wohl ab; wenn es eine Weile gesotten hat, gießt man es zum Abkühlen in eine irdene Schüssel und dann milchlau über die Kirschen, stellt diese einige Tage in die Sonne, daß sie destillirt werden. Hernach gießt man den Essig wieder ab, macht ihn wie-

der siedend und verfährt wie das Erstemal damit. So muß es dreimal destillirt werden. Das Letztemal muß der Essig wohl über die Kirschen gehen. Alsdann bindet man sie zu und bewahrt sie wie gewöhnlich auf. So lange sie sich nicht in die Höhe werfen, sind sie gut, bemerkt man dieß aber, so muß man den Essig abgießen, mit einem Stückchen Zucker noch stärker kochen und dann wie früher über die Kirschen gießen.

Viele rechnen zum Schoppen Essig 1 Pfund Zucker, was zwar kostspieliger, aber besser und sicherer ist. — Weinkirschen und Johannisbeere mit den Stielen werden auf die gleiche Art eingemacht.

Nro. 33. Welschkorn in Essig einzumachen.

Das Welschkorn wird so lange es noch in der Milch ist, ausgebrochen, gereinigt, und im Salzwasser blanschirt, dann läßt man es ablaufen und auf einem Tuch abtrocknen. Hierauf wird weißer Weinessig siedend gemacht, und zum Abkühlen bei Seite gestellt; indeß legt man in ein Zuckerglas eine Hand voll Welschkorn, etwas Estragon, 2 Zehen Knoblauch, etwas spanischen Pfeffer, einige Pfefferkörner, 2 Nelken und ein bischen Salz, und fährt so fort bis das Glas voll ist, dann gießt man den Essig lau darüber und bindet es mit Papier zu.

Nro. 34. Zuckerschäfen oder Schoten einzumachen.

Man wählt Zucker- oder andere Schäfen, deren Erbsen noch nicht groß sind, legt zuerst einige Lorbeerblätter, dann 3 bis 4 Schichten Schäfen, dann wieder Lorbeerblätter u. s. f., bis das Fäßchen voll ist; sodann wird lauwarmer Essig darauf gegossen.

Nro. 35. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen müssen auserlesen und ganz reif seyn, man reibt sie mit einem Tuch ab, durchsticht sie 4 bis 5 mal mit einem spitzigen Hölzchen und legt sie in einen steinernen Topf, bindet ½ Loth gebröckelten Zimmt und ½ Loth Nelken in ein Läppchen und legt es oben darauf. Zu 12 Pfund Zwetschgen nimmt man 3½ Schoppen guten Weinessig und 2½ Pfund Zucker. Der Essig wird mit dem Zucker ¼ Stunde gekocht, siedend

über die Zwetschgen gegossen, der Topf zugedeckt und 24 Stunden stehen gelassen. Den andern Tag wird der Essig wieder gekocht und siedend darüber gegossen. Den dritten Tag wird der Essig zuerst wieder allein gekocht und sauber abgeschäumt; dann thut man die Hälfte von den Zwetschgen hinein, läßt sie ein paarmal aufwallen, gibt aber wohl Acht, daß sie nicht aufplatzen, sondern schön ganz bleiben; wenn diese fertig sind, thut man die andere Hälfte hinein und verfährt ebenso damit; wenn sie fertig sind, legt man sie wieder in den Topf, legt das Läppchen mit dem Gewürz darauf, gießt den Essig darüber, bindet den Topf mit Papier zu, sticht Löcher mit der Stricknadel hinein und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf.

Nro. 36. Zwetschgen in Essig. 2te Art.

Die Zwetschgen werden mit dem Stiele ohne sie anzurühren in ein Zuckerglas gethan, am Besten ist dies zu machen, wenn man sie gleich vom Baume ab in das Glas schneiden kann, gießt ächten Weinessig darüber, bis er die Zwetschgen bedeckt; dann wird er wieder abgegossen und gemessen, nimmt auf den Schoppen Essig $^1/_2$ Pfund Zucker, thut beides in eine messingene Pfanne und läutert ihn, wenn er nach diesem noch eine Weile gekocht hat, so gießt man ihn an die in einer porcellanenen Schüssel sich befindenden Zwetschgen und läßt sie über Nacht stehen. Des andern Tags wird der Essig wieder abgegossen, eine Zeitlang gekocht, dann wieder über die Zwetschgen gegossen und wieder über Nacht stehen lassen. Den dritten Tag wird der Essig wieder wie jedesmal mit 1 Stückchen Zucker allein dicklich gekocht, dann thut man die Zwetschgen hinein, läßt sie ein klein wenig mitkochen, nimmt sie hierauf mit einem messingnen Schaum- oder silbernen Eßlöffel heraus, kocht den Essig vollends dick ein, gießt ihn über die Zwetschgen, und füllt sie erst dann, wann sie ganz kalt sind, in Zuckergläser ein.

Warme Getränke.

Nro. 1. Bavaraise.

Ein angenehmes Getränk, von welchem man besonders im Winter Gebrauch macht. Man vermischt 1 Schoppen etwas stärker als gewöhnlich angefertigten Thee mit eben so viel siedender Milch, rührt das Gelbe von 6 Eiern mit etwas kalter Milch ab, gießt es daran, läßt es in der Pfanne nur anziehen, versüßt es mit Syrup=Capilaire, quirlt es ab und gibt es heiß in Tassen.

Nro. 2. Bischof.

Zu ½ Maas Burgunder Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum geschält, doch so, daß noch alles zusammenhängend bleibt, und so auf dem Roste gebraten. Dann setzt man den Wein in einer messingnen Pfanne auf das Feuer, siedet die gebratene Pomeranzen mit einem Stück Zucker, ziemlich viel ganzem Zimmt und 6 Gewürznelken in dem Wein einige Zeit, gießt ihn dann in eine Terrine und servirt ihn warm. Wenn der Bischof bei großen Tafeln als eine Suppe gegeben wird, so passirt man ihn durch ein Haarsieb und richtet ihn über bittere Macronen oder Zuckerbrode an; es müssen aber dann zwei Suppen gegeben werden.

Nro. 3. Warmes Bier.

Zu 1 Schoppen Bier wird ein Stückchen Butter in der Größe von einer welschen Nuß, 1 Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale und Zucker, bis es süß genug ist, in ein Pfännchen genommen; wenn es ein bischen gekocht hat, werden 3 Eigelb verrührt, das Bier daran gerührt, und wenn es in der Pfanne etwas angezogen hat, durchgeseiht und warm zu Tische gegeben.

Nro. 4. Chaud eau (Schodo).

½ Maas guter weißer Wein, eigentlich sollte es

Champagner oder Rheinwein seyn, wird in einen hohen Topf gethan, 4 Citronen, am Zucker abgerieben, nebst dem Saft, 12 Eiergelb und 1 Stück Zucker dazu genommen, dies alles zusammen auf dem Feuer unter unaufhörlichem Spriegeln oder Quirlen so lange gekocht, bis es steigt. Dann füllt man es in Chocoladebecher und gibt es zum Frühstück.

Nro. 5. Chocolade zu kochen.

Zu ½ Maas Milch oder Rahm nimmt man 4 bis 6 Loth Chocolade, reibt diese auf einem Reibeisen, oder zerschneidet ihn nur, bringt ihn in ein hohes, eine völlige halb Maas haltendes Geschirr, gießt ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocolade weich wird; dann macht man in einer messingenen Pfanne ½ Maas Milch siedend, rührt die Chocolade damit an und kocht sie mit einem Stückchen Zucker und etwas Zimmt auf. Indeß quirlt man 5 bis 6 Eierdotter mit dem Chocoladespriegel recht stark, rührt die Chocolade daran und füllt sie in die bestimmte Kanne, wo man sie noch ein bischen quirlt. Wer es gerne recht schaumig hat, kann die ganzen Eier dazu nehmen, dann sind auch 4 Eier genug. Man gibt gewöhnlich gebähtes Milchbrod dazu. Ohne Vanille und Zimmt ist sie ungleich gesünder und hat daher auch den Namen der Gesundheits-Chocolade; am gesündesten ist sie Morgens, wo sie sowohl auf diese Art, als mit Wasser oder Wein zubereitet, gegeben wird. Zur Wein-Chocolade werden etliche Eier und etwas mehr Zucker genommen.

Nro. 6. Dreifuß.

Man nimmt 2 Maas Pontak oder sonstigen rothen Wein, ½ Loth ganzen Zimmt, ¼ Loth Vanille und 12 Loth, nach Belieben auch mehr, Zucker und bringt alles in einer messingnen Pfanne zum Kochen. Während dessen quirlt man 8 Eierdotter mit etwas zurückbehaltenem Wein stark durch und vermischt dieses nach und nach mit der kochenden Flüssigkeit unter beständigem Umrühren, läßt es dann noch einmal aufkochen und gibt es heiß in Tassen.

Nro. 7. Eier-Punsch.

Das Gelbe von 4 Citronen wird an 1½ Pfund Zucker abgerieben, dann stoßt man den Zucker fein, schlägt mit dem Schneebesen 14 Eier und löst den Zucker darin auf. Alsdann gießt man unter beständigem Umrühren 1 Maas Rum, den Saft von 4 Citronen und 2 Maas siedendes Wasser hinzu.

Nro. 8. Eier-Punsch. 2te Art.

Man siedet 2 Bouteillen Rhein- oder andern guten weißen Wein, thut Citronenschalen, ganzen Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, dazu und läßt es damit ein bischen kochen; dann verrührt man 16 Eierdotter mit ein wenig Wein, zieht den kochenden Wein damit ab, thut ½ Bouteille Marasquin oder 2 Gläser feinen Rum dazu und spriegelt es tüchtig, daß es recht schaumig wird. Man gibt ihn in Tassen. Der Zucker darf dabei nicht gespart werden.

Nro. 9. Glüh-Wein.

Zu 1 Maas Glühwein wird 1 Pfund Zucker, 1½ Loth Zimmt, 12 Gewürznelken, so wie auch etwas Muskatnuß und die Schale von 1 Citrone mit ½ Glas Wasser so lange gekocht, bis alle Kraft heraus gekocht ist. Dann wird 1 Maas Burgunder oder anderer guter rother Wein darein gegossen und nur heiß damit gemacht. Er wird in einer Terrine warm zu Tische gegeben. Man kann ihn auch von Champagner machen.

Nro. 10. Krock, ein englisches Getränk.

Man gießt 1 Maas kochendes Wasser durch eine Serviette auf ¾ Pfund Zucker, den man in Stücken in eine Terrine gelegt hat, gießt dann ½ Maas guten Rum dazu, mengt es unter einander und servirt es in Gläsern.

Nro. 11. Mandelade.

¼ Pfund Mandeln reibt man mit einem Tuche ab, röstet sie wie den Caffee, nur etwas heller, stößt sie dann fein, macht ½ Maas Milch mit Zucker und Zimmt siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es dann durch ein Tuch,

verrührt 5 Eigelb stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, zieht es mit den Eiern ab und spriegelt es wie die Chocolade. Man stellt geröstete Wecken oder Milchbrod dazu auf.

Nro. 12. Mandelmilch, warme.

Zu 1 Maas süßer Milch nimmt man ½ Pfund abgezogene Mandeln, stoßt diese mit der Milch recht fein, nimmt es nebst einem Stück Zucker in ein Pfännchen und läßt es kochen. Dann wird es durch eine feine Serviette gepreßt, in einen Chocoladetopf gegossen und recht gespriegelt; dann in Tassen gefüllt und warm zu Tische gegeben.

Nro. 13. Milch-Wey, englischer.

Man kocht ½ Maas Milch mit etwas Zucker auf, gießt dann 2 Gläser heißen Wein dazu, nimmt es vom Feuer und läßt es 5 Minuten stehen. Sobald es gekäset ist, gießt man es durch ein dichtes, leinenes Tuch und genießt es in Tassen. Dies ist ein sehr gesundes, vorzüglich gegen Erkältungen höchst heilsames Getränk.

Nro. 14. Nikus.

Man thut 1 Maas rothen Wein mit etwas ganzem Zimmt und Nelken, zusammen 1 Loth, ein wenig Muskatnuß und 1 Pfund Zucker in ein wohlzugedecktes Gefäß, setzt dieses aufs Feuer und läßt den Wein langsam, doch recht heiß, bis zum Kochen werden, gießt es durch ein Tuch und servirt es heiß in Gläser oder Tassen.

Nro. 15. Punsch.

1½ Maas siedendes Wasser wird in eine Schüssel über 2 Pfund Zucker gegossen, von 8 Citronen und 2 Pomeranzen der Saft ausgepreßt, nebst 1 Schoppen Arack dazu gethan und mit dem Punschlöffel gut unter einander gerührt. Auch kann 1 Loth Thee mit dem Wasser abgebrüht werden und, wenn er nicht stark genug ist, noch mehr Arack dazu genommen werden. Wenn die Citronen nicht groß sind, so müssen 10 genommen werden. Man servirt ihn warm.

Nro. 16. Punsch. 2te Art.

Man reibt 2 Citronen auf Zucker (2 Pfund) ab, drückt den Saft von 6 Citronen dazu; hierauf gießt man 2 Maas Wein, nachdem er aufgekocht worden ist, und 1 Bouteille Arack über den Zucker, rührt es in der Punschschüssel unter einander, und setzt nun nach dem Geschmack mehr oder weniger von obigen Species zu.

Nro. 17. Punsch von Ananas.

Man schneidet eine Ananas in feine Stückchen, kocht sie mit 1 Schoppen Franzwein wie zum Compot, nur nicht zu kurz, ein; dann treibt man dieses Muß durch eine feine Serviette, damit aller Saft aus der Ananas ausgepreßt wird. Wenn man den Punsch von Citronen, gehörigem Zucker, Rum oder Arack und weißem Wein gemacht hat, gießt man die Ananas-Essenz dazu, läßt den Punsch noch einmal scharf heiß werden, gießt ihn wieder durch eine Serviette, wodurch er klar wird. Von einer großen Ananas kann man zwei Terrinen voll wohlschmeckend machen.

Nro. 18. Punsch von Kirschensaft.

Man nimmt hiezu 2 Pfund Zucker, den Saft von 6 Citronen, 1 Bouteille Kirschensaft und 3 Bouteillen Burgunder und läßt es zusammen einmal aufkochen, dann gießt man 1½ Schoppen Rum und so viel kochendes Wasser, als nöthig ist, hinzu und gießt zum Ganzen noch ½ Bouteille Maraſquin. Statt des Rums kann man auch Arack oder ächtes Baseler Kirschwasser dazu nehmen.

Nro. 19. Punsch royal.

Man zerschlägt 2 Pfund Zucker in kleine Stückchen, thut sie in eine Terrine, gießt ½ Maas siedendes Wasser, worin man einen feinen Thee ausziehen läßt, durch eine Serviette darüber, preßt den Saft von 6 Citronen und von 4 Pomeranzen dazu und paſſirt es zuvor durch das Haarsieb; wenn man will, kann man auch 2 Pomeranzen leicht am Zucker abreiben und das Abgeriebene darein thun; man rührt es öfters um, damit der Zucker sich auflöst, gießt 1 Schoppen Burgunder, 1 Schoppen

Arack, 1 Schoppen alten Rheinwein, 1 Schoppen Champagner und 1 Schoppen Marasquin dazu, rührt es mit dem Punschlöffel unter einander und servirt es kalt.

Nro. 20. Reformirter Thee.

½ Maas Milch wird mit etwas ganzem Zimmt, Citronenschalen, einem Stückchen Vanille, Thee so viel man zwischen 4 Finger nehmen kann und einem Stückchen Zucker gesotten; dann verrührt man 6 Eiergelb, zieht sie mit etwas kalter Milch ab und rührt dann die siedende Milch daran, läßt es unter beständigem Rühren noch etwas anziehen, passirt es durch ein Haarsieb und spriegelt es erst in der Kanne.

Nro. 21. Reis-Content.

4 Loth Reis werden ein wenig zerstoßen, dann mit 5 Schoppen Milch, einem Stückchen gebröckelten Zimmt, 4—6 zerschnittenen Nelken und der Schale von 1 Citrone so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt man es durch ein Haarsieb laufen, gießt es wieder in die Pfanne, läßt es noch einmal aufsieden, verrührt indeß 6 Eiergelb, oder wenn man ihn nicht so dick und mehr schaumig haben will, 4 ganze Eier mit etwas Milch in einem hohen Geschirr, gießt das Kochende daran, dann wieder in die Pfanne, wo man ihn aber nur anziehen läßt, ohne ihn wieder aufs Feuer zu thun, weil er sonst leicht gerinnt; spriegelt ihn mit dem Chocoladespriegel und gibt ihn als Abendgetränk.

Nro. 22. Pulver zum Reiscontent.

½ Pfund Carliner Reis wird wohl gelesen und getrocknet, dann gestoßen und nebst ¼ Pfund ebenfalls gestoßenem Zucker durch ein Haarsieb gesiebt, 1 Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, beides auch fein gestoßen, und 2 Loth zuvor am Reibeisen abgeriebene Chocolade kommen noch dazu. Dies alles wird unter einander gemengt und aufgehoben. Zu 1½ Maas Milch nimmt man 2 bis 3 Eßlöffel voll von diesem Pulver, verrührt, wenn es ein wenig gesotten hat, 3 Eiergelb, gießt die gesottene Milch langsam daran, quirlt den Content wie eine Chocolade und gibt ihn als Abendgetränk.

Nro. 23. Sapajeau.

Man reibt das Gelbe von 3 Citronen am Zucker ab, thut es nebst dem Saft von den 3 Citronen, 6 ganzen Eiern und ½ Pfund gestoßenem Zucker in eine Casserolle, rührt nach und nach 1 Maas guten Franken- oder Neckarwein daran und schlägt es mit einem Schlagbesen auf dem Feuer, bis es siedend heiß und gestiegen ist. Man füllt es in Chocoladetassen und servirt es warm.

Nro. 24. Thee von Kaffeebohnen.

Des Aufsehens wegen, den dieser Thee im vorigen Jahrundert erregte, verdient er einer Erwähnung. Er war die Erfindung eines Arztes in Jena, fand viele Freunde und hat sie noch. Er besteht aus fein gemahlenen, ungebrannten Caffeebohnen mit einem kleinen Zusatze Sternanis. Man läßt 1 Quintchen davon mit ½ Maas Wasser kochen und trinkt ihn mit Zucker und Milch. Man hält ihn für sehr gesund und heilsam für die Brust und wirksam gegen die Gicht.

Nro. 25. Vin brulée.

Man nimmt 3 Maas guten Franz- oder Rheinwein, nur keinen Champagner, welcher hiezu nicht anwendbar ist, thut solchen mit etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale in eine zinnerne Terrine, versüßt ihn mit ¾ Pfund Zucker, läßt ihn auf einer Kohlenpfanne kochend heiß werden, zündet ihn dann mit einem brennenden Stück Papier an und läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht. Man läßt ihn durch eine Serviette laufen und servirt ihn warm.

Nro. 26. Whisky oder Whist.

Man kocht 2 Loth feinen Thee in 1 Maas Wasser, gießt dieses durch eine Serviette auf 2 Pfund Zucker, drückt den Saft von 2 Citronen dazu, mischt 6 Maas guten Medok darunter und macht die Masse auf einem Kohlenfeuer siedend heiß, doch darf es durchaus nicht kochen. Man trinkt es aus Gläsern.

Kalte Getränke.

Nro. 1. Agreſt.

Iſt die angenehme, aus friſchen, noch nicht völlig reifen Traubenbeeren gepreßte Säure, welche die Stelle der Citronenſäure vertreten kann. Man kocht den ausgepreßten, geläuterten Saft mit halb ſo viel Zucker, als der Saft Gewicht hat, dicklich ein, und ſtellt ſo den Agreſt dar. Er hält ſich in Gläſern und Steintöpfen ſehr lange, und wird Kranken, vorzüglich ſolchen, die an der Galle leiden, Theelöffelweiſe gereicht. Er kühlt und erquickt in allen Fiebern.

Nro. 2. Anis-Liqueur.

Man zerſtößt 4 Loth Anis und 2 Loth Fenchel und übergießt ihn mit 1 Maas Branntwein. Nach acht Tagen kann die Maſſe deſtillirt und mit Zuckerwaſſer verſetzt werden. Wird er blos in der Wärme digerirt, ſo muß er an 12 Tagen ſtehen und durch Baumwolle filtrirt werden.

Nro. 3. Cardinal von Ananas.

Die Ananas muß geſchält, einigemal durch und in feine Schnitten geſchnitten werden. Dann marinirt man die Scheiben mit 1½ Pfund fein geſtoßenem Zucker in einer Terrine und gießt eine Bouteille Rheinwein daran; wenn der Cardinal zur Tafel gegeben werden ſoll, füllt man ihn mit rothem oder weißem Champagner und gutem Rheinwein auf. Auch kann man die Schale von der Ananas, wenn ſie reif und nicht fleckig iſt, mit weißem Wein auskochen, durch eine Serviette gießen und dann in den Cardinal thun, was den Geſchmack erhöht. Dieſen Cardinal, wie den folgenden, kann man auf Eis halb gefrieren laſſen.

Nro. 4. Cardinal von Apfelſinen.

Man nimmt hiezu 6 Apfelſinen, reibt 3 Stücke

davon auf Zucker ab, thut das Abgeriebene, den ausgedrückten Saft und 1 Bouteille weißen Wein über 1 Pfund Zucker in eine Terrine. Die andern 3 Apfelsinen schält man bis auf die feinste Haut ab, schneidet sie der Länge nach auf und aus jeder Fuge 2 Scheiben, hebt die Kerne leicht aus und marinirt die Apfelsinen in einer porcellanenen Schüssel mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker gut. Wenn man den Cardinal zur Tafel geben will, so gießt man 1 Bouteille rothen Wein und 4 Bouteillen Rheinwein oder Champagner dazu, so daß die Masse 6 Bouteillen ausmacht. Man muß hiezu keine schärferen geistige Getränke nehmen.

Nro. 5. Cardinal von Pomeranzen.

Man nimmt die Schalen von 4 bis 6 bittern Pomeranzen, dünn abgeschnitten, legt sie mit 1 Pfund Zucker in eine Terrine und gießt 2 Flaschen guten Rheinwein darauf. Wenn der Wein 4 bis 5 Stunden zugedeckt gestanden hat, ist der Cardinal gut und wird nun aus Gläsern getrunken. Auch unreife Pomeranzen kann man zu diesem Getränke nehmen, nur müssen sie dann länger eingeweicht werden.

Nro. 6. Citronen-Wein.

Zu einem Eimer Wein nimmt man 10 Citronen, 3 Pfund Zucker und 2 Loth Zimmt. Die Citronen müssen auf einem Reibeisen so tief abgerieben werden, daß das Gelbe alles davon kommt, der Zimmt muß gröblich, der Zucker aber fein gestoßen werden. Dies thut man alles zusammen zu dem Wein, verspundet das Faß wohl und läßt es 8 Tage liegen; nach dieser Zeit kann man den Wein kosten und, wenn es nicht stark oder süß genug ist, ihn verbessern.

Oder: Man nimmt 6 Citronen, schält sie recht dünn, schneidet die Schalen ganz klein, thut dieselben, nebst 2 Maas Wein und 1 Quint zerbröckeltem Zimmt, in ein irdenes Gefäß und setzt es auf den Ofen, daß es in einer Nacht ausziehet. Mit diesem kann man alsdann einen Citronenwein anmachen, so stark man ihn haben will. Soll er süß seyn, so läutert man Zucker dazu und vermengt es dann mit einander.

Nro. 7. Fletsch.

Man reibt 3 Citronen am Zucker ab, gießt über das Abgeriebene 2 Maas Wasser und 2 Maas Pontack, läßt es durch eine Serviette laufen und versüßt das Getränk mit geläutertem Zucker.

Nro. 8. Heidelbeer-Wein.

Man zerquetscht ein gutes Theil Heidelbeere, setzt den entstandenen Brei 24 bis 30 Stunden in den Keller und preßt ihn dann durch wollene Tücher so rein als möglich. Auf 1 Maas Saft setzt man ¼ Pfund oder etwas mehr Zucker, und bringt ihn in diesem Zustande in einem Fasse zur Gährung. Er wird dann wie Johannisbeerwein behandelt und gibt ein ganz gutes Glas Rothwein.

Nro. 9. Himbeer-Wasser.

Man zerquetscht gute reife Himbeere in einem irdenen Gefäße, drückt den Saft durch ein Tuch, thut zu 1 Maas Saft 2 Maas Wasser und den Saft von 1 Citrone, versüßt ihn nach Gutdünken und läßt ihn durch eine Serviette laufen. Man trinkt das Wasser frisch, weil es sich nicht gut lange aufbewahren läßt. Einige digeriren auch nur den mit Zucker angemachten Saft in einem Glase an der Sonne.

Nro. 10. Hippokras.

Man nimmt 4 Maas guten Rhein- oder Franzwein, 1 Pfund feinen Zucker, 2 Loth Zimmt, 2 Gran weißen ganzen Pfeffer, die Schale von 1 Citrone und läßt dieses 24 Stunden wohl zugedeckt stehen. Alsdann nimmt man einen Filtrirbeutel, legt ein Gran Ambra mit Zucker gestoßen, in ein feines, leinenes Tüchlein gebunden, hinein und läßt den Wein einigemale durchlaufen, bis er schön hell ist.

Nro. 11. Imperial.

Man gießt 6 Maas Wasser mit 1 Pfund Zucker und 2 Loth Creme-Tartari in einen gut verzinnten Kessel, schält 3 Citronen ganz fein und thut die Schalen mit

hinzu. Nun deckt man eine Serviette über eine Schüssel, drückt den Saft der Citronen darauf und gießt das obige Wasser, sobald es einmal aufgekocht hat, darauf, damit es, mit dem Citronensaft vermischt, durchläuft. Man deckt ein Haarsieb über die Schüssel, damit es erkaltet und durch nichts verunreinigt wird. Dies ist im Sommer ein angenehmes, kühlendes und gesundes Getränk.

Nro. 12. Johannisbeer-Limonade.

Man preßt den Saft von reifen, weißen Johannisbeeren durch ein Tuch, nimmt auf jedes Pfund Saft 1 Pfund gestoßenen, gesiebten Zucker, thut beides in eine Flasche, füllt sie aber nicht ganz voll und setzt sie, wohl verstopft, in die Sonne. Man schüttelt den Saft täglich einmal um. Man kann ihn den ganzen Sommer, so digerirt und mit Wasser versetzt, als Limonade trinken.

Nro. 13. Johannisbeer-Wein.

Recht reife Johannisbeere werden abgezopft, in einem hölzernen oder irdenen Gefäß mit einem hölzernen Spatel zerdrückt und über Nacht stehen lassen; dann preßt man ihn durch ein Tuch oder Haarsieb und nimmt zu jedem Schoppen Saft 1 Pfund feinen Zucker und ½ Maas Wasser, der Zucker wird gestoßen, mit dem Wasser in einer Schüssel aufgelöst und der Saft dazu gethan. Dann füllt man es in ein mit Muskatnuß eingebranntes Fäßchen; wenn man es stark haben will, so nimmt man zu 6 Maas dieser Flüssigkeit 1 Schoppen Franzbranntwein; das Fäßchen muß schon einen Hahnen haben, auch ist es besser, wenn man ein Fäßchen dazu nimmt, in welchem schon Wein war. Man füllt es wegen dem Gähren nicht ganz voll und behält zum Auffüllen etwas zurück, das man in Bouteillen füllt und mit Papier überbindet. Das Fäßchen wird im Keller auf Holz gestellt und ein Tuch über das Spundloch gelegt, damit nichts hinein fallen kann. So läßt man es unverrückt 4 Wochen lang, bis die Gährung vorüber ist, liegen; dann füllt man es auf und spundet es zu. Nach 6 bis 8 Wochen zapft man ihn in Bouteillen, läßt sie über Nacht unzugedeckt stehen, dann pfropft und bindet man sie zu.

Anmerk. Man hüte sich sehr, den Saft mit der Hand zu berühren.

Nro. 14. Kirschen-Wein.

Man macht den Wein am besten aus sauren, fleischigen Kirschen, die vollkommen reif geworden sind. Man zerstößt diese mit den Steinen im Mörser, preßt den Saft aus und seihet ihn durch ein feines Haartuch. Dann thut man einige Stückchen gebröckelten Zimmt und etliche Nelken dazu, füllt es in reine, ausgetrocknete Flaschen, verkorkt und verpicht sie wohl und legt sie in Keller in den Sand.

Nro. 15. Landsturm.

So nennt man ein neu erfundenes Getränk, das auf folgende Art bereitet wird: Man schält 2 bis 3 Citronen so dünne als möglich ab, legt die Schalen in eine Terrine und gießt 2 Flaschen guten Rheinwein darauf. Nach 2 Stunden, wenn die Citronenschalen ausgezogen sind, versüßt man das Getränk mit Zucker und gibt es in Gläsern. — Anstatt der Citronenschalen kann man auch die Schalen der bittern Pomeranzen und anstatt Rheinwein andern guten Wein nehmen.

Nro. 16. Limonade.

Zu 1 Maas Brunnenwasser nimmt man 3 Stück schöne saftige Citronen, reibt das Gelbe von 1 Citrone am Zucker ab, drückt den Saft der 3 Citronen dazu, rührt alles wohl durch einander, versüßt es mit 12 Loth Zucker und läßt es durch eine Serviette laufen. Man kann auch ½ Schoppen Wein dazu thun, was den Geschmack der Limonade verbessert. In einer gut verkorkten Flasche hält sie sich einige Tage; doch gießt man sie beim Gebrauch wieder durch eine Serviette. — Will man sie stärker haben, so vermehrt man den Citronensaft, das Abgeriebene der Schale, den Wein, welches jedoch weißer Franz-, Rhein- oder Neckarwein seyn muß.

Nro. 17. Mandel-Milch.

Ein halb Pfund Mandeln werden abgezogen und im Reibstein recht fein gerieben; rührt nach und nach

1 Maas Wasser daran, preßt es durch eine Serviette und thut so viel Zucker darein, bis es süß genug ist; auch kann ein Stückchen Zimmt mit gerieben werden; wenn man sie sehr dick haben will, so wird ¾ Pfund Mandeln zur Maas Wasser genommen. Man kann auch ein bischen Orangeblüthenwasser dazu nehmen.

Oder man kocht 2 Maas Wasser nebst 2 gerösteten Semmeln, einer Citronenschale und etwas Zimmt auf und läßt es erkalten. Dann reibt man ½ Pfund abgeriebene Mandeln zu dem feinsten Mus, gießt von obigem Wasser dazu, thut Zucker darein, bis es süß genug ist, und treibt es durch ein Haarsieb. Es ist besser, wenn man das Stoßen und Durchpressen einigemale wiederholt.

Nro. 18. Pfirsich-Ratafia.

Man nimmt vollkommen reife Pfirsiche, schält sie sauber hat, drückt die Kerne heraus, reibt sie auf einem Reibeisen fein, treibt sie durch ein Haarsieb und drückt den Saft aus. Hierauf läßt man die gewonnene Masse ein wenig stehen, damit die Luft auf sie wirkt, gießt eben so viel reinen Kornbranntwein darauf, als man Saft hat, und rechnet auf 1 Maas Flüssigkeit 12 Loth Zucker, 2 Loth Muskatblüthe, 3 Loth Nelken, 2 Loth Zimmt, 1 Loth Cardemomen und 1½ Quint Vanille. Man mischt dies alles, läßt es in mäßiger Wärme stehen, filtrirt es durch Löschpapier und hebt es in Flaschen auf. Die Pfirsichkerne dürfen ja nicht dazu genommen werden, weil sie einen Theil der furchtbaren Blausäure enthalten.

NB. Punsch royal steht bei den warmen Getränken unter Nro. 19.

Nro. 20. Quitten-Liqueur.

Die Quitten werden mit einem Tuch und dann auf dem Reibeisen abgerieben, hernach läßt man es in der Apotheke pressen und läßt den gewonnenen Saft über Nacht stehen. Das Helle vom Treſter wird abgegossen und in einen Kolben gethan. Zu 3 Schoppen Saft nimmt man ½ Maas Zwetschgenbranntwein, ½ Pfund

Pfund Candiszucker, die Schale von 2 Citronen, ½ Quint Zimmt, ½ Quint Nelken, 3 Loth bittere Mandeln, fein gestoßen und thut dies alles zusammen in den Kolben; dann läßt man es 6 Wochen im Zimmer stehen und rüttelt es öfters. Hierauf läßt man es durch ein Tuch laufen, filtrirt es durch Fließpapier, füllt es in Bouteillen und bindet sie gut zu.

Nro. 21. Quitten-Ratafia.

Es werden ungefähr 20 Quitten am Reibeisen gerieben; wenn sie über Nacht gestanden sind, wird der Saft ausgepreßt, zu 1½ Maas Quittensaft werden 1 Maas Branntwein in einen Kolben gethan, die Schalen von 1 Pomeranze und 2 Citronen geschnitten, 30 bittere Mandeln gestoßen, aber nur grob, 2 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken und 2 Pfund Zucker grob gestoßen; dies alles dazu gethan, zugebunden und an einen temperirten, d. h. nicht zu kalten und nicht zu warmen Ort gestellt; man kann es so mehrere Wochen, ja ein Vierteljahr stehen lassen, dann zieht man es ab und filtrirt es.

Nro. 22. Sillabub, ein englisches Getränk.

Man nimmt ½ Maas Rhein- oder Franzwein mit halb so viel Sektwein und 2 Gläser voll süßen Rahm, thut alles zusammen in eine porcellanene Terrine, rührt oder quirlt die Masse gut durch einander und gießt während dem den Saft von einigen Citronen und das am Zucker abgeriebene Gelbe von einer Citrone hinzu. Je mehr die Masse zu Schaum geschlagen wird, desto besser schmeckt sie, und in Gläser gefüllt, gibt sie an heißen Tagen eine angenehme, gesunde Kühlung.

Nro. 23. Sorbet von Pomeranzen.

Man löst 1½ Pfund Zucker in einem Schoppen Wasser auf, zerschneidet 9 Pomeranzen und 2 Citronen bester Güte, drückt sie aus, mischt sie dem Zuckerwasser bei und setzt auch von beiden etwas abgeriebene Schalen hinzu. Die Flüssigkeit wird in eine Gefrierbüchse gefüllt und rührt sie, in leichten Schnee umgewandelt, stark mit dem Eislöffel um, wodurch die dem Sorbet eigene Oeligkeit befördert wird.

Nro. 24. Sorbet von Rahm.

Man verrührt 6 Eiergelb mit 2 Schoppen Rahm recht wohl, thut einen Eßlöffel voll Orangenblüthenwasser dazu, setzt das Gefäß auf's Feuer und läßt es einmal aufwallen. Dann gießt man es durch ein Sieb, mischt ¾ Pfund feinen Zucker darunter und behandelt den Sorbet, wie den Vorhergehenden.

Nro. 25. Spanisch-Bitter.

Dies ist ein Wein; etwa Franz- oder Rheinwein, auch guten Landwein kann man dazu nehmen, den man zuerst mit Wermuthtinktur, rothem Genthian, Pomeranzenschalen, auch wohl mit andern Sachen bitter macht, dadurch, daß man ihn in einer Flasche an der Sonne stehen läßt, filtrirt und nachher mit Zucker versüßt.

Nro. 26. Stachelbeerwein.

Wenn die Stachelbeere gehörig reif sind, so werden sie zerquetscht. Anfänglich scheinen sie wenig Saft zu geben und bleiben bis zum vierten Tag dick, wie ein Brei, wo man sie pressen kann. Auf die Trester schüttet man noch den zehnten Theil Aepfelmost und preßt sie nochmals durch. Von 10 Maas Stachelbeeren erhält man auf diese Art 9 Maas Most, der wie Weinmost süß ist, dabei aber anfangs etwas herbe schmeckt. Wenn man aber diesen Most 6 Wochen in einem Fäßchen liegen läßt, ihn sodann auf Flaschen zieht und wieder 6 Wochen in einem guten Keller im Sande aufbewahrt, so wird ein höchst delikater und geistreicher Wein daraus. Wenn man ihm noch Zucker zusetzt und damit aufgähren läßt, so wird er noch besser.

Nro. 27. Wachholder-Wein.

Man nimmt 1 Schoppen frische, wohl ausgelesene Wachholderbeere; wenn sie gewaschen sind, zerdrückt man sie mit dem Wällholz, wascht ¼ Pfund Zibeben, zerschneidet sie und thut die Kerne heraus, füllt Alles in ein Säckchen, das wohl zugebunden in einen Krug, der 2 Maas, auch etwas mehr hält, gethan wird, und

füllt es mit gutem Wein auf. In einigen Tagen ist er recht.

Nro. 28. Winkelmann zu machen.

Man vermischt in einer großen Flasche 1 Schoppen guten Rothwein mit einigen Loth feingestoßenem Zucker, je nachdem man es süß haben will; setzt ½ Maas reines kaltes Brunnenwasser hinzu, wirft 2 bis 3 Citronenscheiben, denen man die Schale läßt, hinein, und rührt solches mit einem Löffel so lange um, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wenn man, statt ½ Maas, 3 Schoppen Wasser nimmt, so wird das Getränk kühlender und für Viele noch angenehmer. Nach kurzer Zeit klärt sich die Masse im Glase und nimmt eine höchst angenehme Farbe an.

Nro. 29. Köstliche Zimmt-Tinktur.

8 Loth des feinsten Zimmt werden gröblich gestoßen, in eine Flasche mit einer Bouteille gutem Kirschengeist oder Franzbranntwein gethan, wohl zugepfropft, in der Wärme etliche Tage stehen lassen, dann in einer andern Flasche 24 Loth Candiszucker mit 1 Schoppen Rosenwasser zergehen lassen, hierauf Alles unter einander geschüttet, wohl gerüttelt und dann gut aufbewahrt.

Essige.

Nro. 1. Esdragon- (Dragun-) Essig.

Zu 1 Maas gutem Essig nimmt man eine Hand voll im Schatten getrockneten, wohl ausgelesenen Esdragon, thut 6 Chalottenzwiebeln, 6 kleine Zwiebeln, eine Hand voll gehackten Schnittlauch, 10 bis 12 Gewürznelken, 12 bis 15 weiße Pfefferkerne, etwas Muskatblüthe und gebröckelten Zimmt dazu, füllt es in eine Flasche oder Zuckerglas, verstopft es gut und setzt es 4 bis 6 Wochen an die Sonne. Will man den Essig roth haben, so thut

man etliche Blätter von Klapperrosen hinein. Mit ein paar Löffel voll von diesem Essig erhöht man den Wohlgeschmack vieler Speisen.

Nro. 2. Haus-Essig.

Man erhitzt 10 Maas weiches Flußwasser bis zum Sieden, gibt 16 Loth gepulverten Weinstein und 3 Pfund guten Honig hinein, läßt das Wasser so lange kochen, bis der Weinstein aufgelöst ist, gießt die Brühe durch Leinwand und, wenn sie soweit erkaltet ist, daß man die Hand gut darin halten kann, in ein Fäßchen, nachdem man zuvor 2 Maas Branntwein damit vermischt hat. Dann schneidet man Brod in Würfel einer Welschnuß groß, übergießt dasselbe in einem nicht glasirten Topfe mit Essig, erhitzt es bis zum Sieden und gießt es in das Fäßchen. Man verspundet nun das Fäßchen, rollt Alles recht durch einander, und legt das Fäßchen alsdann mit geöffnetem Spundloch in die Nähe eines geheizten Stubenofens oder in eine Wärme, die 18 Grad Reaumür nicht übersteigen darf, und nagelt ein Stückchen grobe Leinwand darüber, damit die Luft, aber keine Unreinigkeit hineinkommt. Nach 6 bis 8 Wochen ist die Masse in einen sehr starken Essig übergegangen, der, ohne daß man das Fäßchen rührt, abgezogen wird, daß er sich klären möge. Er eignet sich vorzüglich zum Einmachen der Früchte. Die Säuerung geht schneller von Statten, wenn man kleinere irdene Gefäße, die nicht glasirt sind und 4 bis 6 Maas fassen, dazu nimmt und diese zu eben dem Zweck fernerhin benützt.

Nro. 3. Himbeeressig.

Man thut 3 Maas ausgelesene Himbeere in einen hohen Topf, gießt 2 Maas guten Weinessig dazu, bedeckt sie mit einem Bogen Papier und läßt sie so einige Tage stehen. Dann preßt man sie durch ein reines Tuch und läßt sie wieder über Nacht stehen. Hierauf wird das Helle in eine messingene Pfanne gethan, zu jedem Schoppen Saft nimmt man ½ Pfund feinen Zucker, setzt es über das Feuer und schäumt es, wenn es anfängt zu schäumen, fleißig ab; dann läßt man es so lange, wie hart gesottene Eier, kochen. Sodann gießt

man ihn in einen reinen Topf, deckt ihn mit Papier zu und stellt ihn wieder über Nacht in den Keller. Hernach filtrirt man ihn durch Fließpapier, füllt ihn sodann in Bouteillen, pfropft sie fest zu und verpicht sie wie fremden Wein.

Nro. 4. Himbeer-Essig. 2te Art.

Man nimmt 2 Maas schöne, wohl zeitige Himbeere, thut sie in einen Kolben und gießt 1 Maas guten Wein-Essig darüber und läßt es 8 Tage in der Sonne stehen; dann preßt man es durch ein Tuch, nimmt wieder so viel frische Himbeere, gießt das Ausgepreßte darüber und läßt es wieder so lange stehen. Alsdann preßt man es wie das Erstemal durch und nimmt zu 1 Maas von diesem Saft 1½ Pfund Zucker, thut es zusammen in eine messingene Pfanne, läßt es anfangs nur langsam sieden, daß man es besser abschäumen kann, dann läßt man es eine gute ½ Stunde stärker kochen; alsdann nimmt man es vom Feuer, gießt es, wenn es abgekühlt ist, durch einen Filtrirsack, füllt den klaren Saft in Bouteillen und stellt ihn über Nacht leicht zugemacht in den Keller. Den folgenden Tag pfropft man sie erst fest zu und hebt sie dann bis zum Gebrauch wohl auf.

Nro. 5. Honig-Essig.

Man löst eine Portion Honig in Wasser auf, stellt die Mischung an einen warmen Ort zur Gährung, wodurch eine sehr saure und angenehme Flüssigkeit entsteht, welche ein wahrer Essig ist und an Güte noch den Wein-Essig übertrifft, auch vorzüglich zweier Ursachen wegen mehr in Gebrauch zu kommen verdient. Denn erstlich ist er wohlfeiler, als der Wein-Essig, und dann ist er unverfälscht.

Nro. 6. Johannisbeer-Essig.

Man nimmt weiße Johannisbeere, die die völlige Reife noch nicht haben, zerquetscht sie in einem hölzernen Gefäße, preßt den Saft aus, füllt ihn in ein Fäßchen, in dem weißer Wein gelegen hat, oder brüht es mit heißem Essig aus, bedeckt das Spundloch mit zusammengelegtem Linnen und bewahrt es am besten in

einer warmen Stube oder sonstigem warmen Orte auf. Man kann diesen Essig sehr gut als Stellvertreter des Citronenessigs in den Küchen gebrauchen.

Der Stachelbeeressig, welcher der Güte des besten Weinessigs nichts nachgibt, wird auf gleiche Art gemacht.

Nro. 7. Kräuter-Essig.

Man nimmt Dragun, Basilikum, Melisse, Rosmarin und Lavendelblüthe, feuchtet sie mit etwas Citronenöl an und thut sie nebst trockenen Pomeranzen- und Citronenschalen, etwas Nelken, Zimmt, langem Pfeffer und Muskatblumen in eine Flasche, gießt scharfen Weinessig darauf und läßt ihn in der Sonne digeriren. Nach 14 Tagen filtrirt man diesen Essig durch Löschpapier und verwahrt ihn in wohl verstopften Flaschen.

Nro. 8. Räuber-Essig.

Man nimmt 6 Loth Wermuthblätter, 2 Loth Rosmarinblätter, eben so viel Salbey, Krausemünze, Raute, 4 Loth Lavendelblüthe, ½ Loth Kalmuswurzel, eben so viel Zimmtrinde, Gewürznelken, Knoblauch, Zwiebeln und Muskatnuß, schneidet und zerkleinert alles, läßt es mit 3 Maas gutem Weinessig in einer wohl verschlossenen Flasche 8 Tage in der Sonne digeriren, klärt die Feuchtigkeit ab, setzt ½ Loth Kampfer, in 4 Loth Weingeist aufgelöst, dazu und verwahrt ihn wohl. Dieser Essig stammt aus Frankreich und wird als gutes Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten gebraucht. Ein Eßlöffel voll ist hinreichend, Gesicht und Hände damit anzufeuchten und etwas auf das Taschentuch zu gießen, an welchem man bei den Patienten oft riecht.

Auch in der Küche ist er gut zu gebrauchen, indem er den Wohlgeschmack mancher Speisen erhöhet und zu den besten Kräutteressigen gehört.

Nro. 9. Räucher-Essig.

Man nimmt im Thau gepflückte Maiblumen, trocknet sie im Schatten, zopft die Blümchen aus, daß alles Grüne zurückbleibt, nimmt zu ihnen 1 Loth Lavendelblüthe und ½ Schoppen Essig, digerirt es in der Sonne und hebt dann zum Gebrauch in zugepfropfter Flasche

auf. Bei Kopfweh und Schnupfen spritzt man nur etwas umher und wird sich dadurch erleichtert fühlen. — Essig mit römischen Kamillen, Wachholderbeeren oder Pomeranzenblüthen ist von ähnlicher Wirkung.

Nro. 10. Veilchen-Essig.

Man pflückt 1 Pfund Veilchenblätter ab, besprengt sie mit Regen- oder Flußwasser, läßt sie zugedeckt eine Nacht stehen, gießt dann 1 Schoppen starken Weinessig darauf, stellt es in einem ächt zinnernen Napf auf Kohlen und läßt es so lange ziehen, bis der Essig schön blau ist, den man nun durch ein Tuch gießt und aufbewahrt. Man gibt ihn zu Fischen. Der Roseneſſig wird auf die ähnliche Art gefertigt, nur gießt man das Flußwasser kochend darüber und läßt es dann mit dem Essig ½ Stunde kochen.

Nro. 11. Guten Weineſſig zu machen.

Man nimmt ½ Eimer guten Landwein, läßt ihn im Fasse liegen, nimmt aber etwa 1 Maas heraus und setzt eine trockene Essigmutter hinein, die folgendermaßen bereitet wird: Man nimmt 3 Loth weißen oder rothen Weinstein, wascht solchen mehreremale ab und trocknet ihn bei gelinder Ofenwärme. Sodann nimmt man in der Mitte Septembers eine Menge unreifer Weintrauben, die jedoch große Beeren haben und also beinahe völlig ausgewachsen sind. Diese stößt man mit den Kernen in einem Serpentinmörser zu einem musartigen Brei, mischt den klar gestoßenen Weinstein darunter und setzt es an der Sonne zum Trocknen aus. Von diesem getrockneten Pulver nimmt man zu ½ Eimer 6 Loth und 2 Bogen Postpapier. Dieses zopft man in kleine Stückchen, mischt Pulver und Papier zusammen und setzt es ins Faß; die Papiertheilchen vertheilen durch ihr Emporschwimmen das Pulver in der ganzen Flüssigkeit. Ohne Papier würde das Pulver sogleich zu Boden sinken und die Essiggährung nur langsam bewirken. Diese Essigmutter darf aber nie vom Faß genommen werden. Ist der Wein zu Essig geworden, so zieht man denselben ab und kann auf dieses Faß sogleich wieder andern Wein füllen, welcher ebenso zu Essig wird und zu Salaten und Speisen sehr vortrefflich ist.

Will man nun Früchte einlegen, wie z. B. Blumenkohl u. dgl., so werden 2 Theile von diesem Essig mit 1 Theil Wasser vermischt, in einem steinernen Topf gesotten und lauwarm darüber gegeben.

Säfte.

Nro. 1. Eibisch-Saft.

¼ Pfund Eibischwurzeln werden so klein als möglich geschnitten und mit einer ½ Maas Wasser zum Feuer gestellt. Man läßt beides bis zur Hälfte einkochen, preßt es durch und läßt es eine Stunde stehen. Hierauf thut man 4 Loth gestoßenen Zuckerkandel in ein messingnes Pfännchen, gießt den durchgepreßten Saft dazu und läßt ihn ½ Stunde kochen; dann ist er fertig.

Nro. 2. Erdbeer-Saft.

Man nimmt schöne Erdbeeren, zerstoßt sie in einem steinernen Mörser wohl, preßt den Saft aus und thut ihn in einen neuen irdenen Hafen; zu ½ Maas Saft nimmt man 2 Pfund schönen reinen Zucker, thut ihn in Stückchen zerschlagen darein und läßt es zusammen sieden. Wenn er die gehörige Saftdicke hat, läßt man ihn erkalten und verwahrt ihn dann in einem Glase. Dieser Saft ist bei innerlicher Hitze, bei Brust-, Lungen-, Leberentzündungen u. dgl. dienlich.

Nro. 3. Himbeer-Saft.

3 oder 4 Maas Himbeeren, so viel es nämlich Saft werden soll, verliest man sauber, thut sie in einen hohen Topf, bindet ihn zu, stellt ihn in den Keller und läßt ihn stehen, bis sich die Himbeeren aufwerfen, preßt sie dann fest aus und läßt den Saft wieder über Nacht stehen, damit er sich wirft. Hierauf wird der helle Saft gemessen, zu jedem Schoppen Saft wird ¾ Pfund

Zucker genommen, der Zucker wird geläutert, dann erst der Saft dazu gethan und beides so lange gekocht und rein abgeschäumt, bis der Saft dicklich ist. Nun läßt man ihn kalt werden und bewahrt ihn in Bouteillen auf. Von Maulbeeren wird er auf die nämliche Art gemacht.

Nro. 4. Himbeer-Saft. 2te Art.

Man nimmt 2 Maas ausgelesene Himbeeren, thut sie in einen neuen, wohl ausgekochten Hafen und gießt so viel guten Weinessig daran, bis er darüber geht; dann wird es mit einem Porcellanteller bedeckt und durch ein darauf gestelltes Glas, darein man Gewicht thun muß, beschwert, wohl zugebunden und 48 Stunden in den Keller gestellt. Nach Verfluß dieser Zeit gießt man die Himbeeren auf ein reines Sieb und läßt sie ablaufen, welches in einigen Stunden geschehen ist. Dieser Saft wird gemessen und auf jeden Schoppen Saft 1 Pfund des feinsten Zuckers, der zuvor in kleine Stückchen zerschlagen werden muß, genommen; wenn er vergangen und mit dem Saft vereinigt ist, wird dies auf ein starkes Feuer gesetzt und wenn es anfängt zu sieden, mit dem Schaumlöffel gut abgeschaumt; man läßt es nur so lange als ein weiches Ei sieden. Hernach läßt man den Saft abkühlen und füllt ihn in Bouteillen. Er soll die Farbe des Burgunder Weins haben und alle Kraft, die in den Himbeeren gesteckt ist.

Nro. 5. Johannisbeer-Saft.

Man nimmt hiezu auserlesene schöne reife Johannisbeeren, zopft sie ab, thut sie in einen neuen ausgekochten Topf und stellt sie 24 Stunden in den Keller. Hernach werden sie ausgepreßt und zu 3 Maas Saft 1½ Pfund Zucker genommen, welcher zuvor mit Eierweiß geläutert wird, dann thut man den Saft dazu und läßt es auf ein Drittel mit einander einkochen. Auch kann man nach Belieben Zimmt und Nelken dazu nehmen. Wenn er fertig ist, läßt man ihn erkalten, füllt ihn in Bouteillen, thut sie in den Keller, pfropft sie aber erst in 8 Tagen fest zu, weil die Bouteillen sonst gerne zerspringen. Dieser Saft erhält sich aber kein ganzes Jahr.

Nro. 6. Johannisbeer-Saft. 2te Art.

Man setzt die Beeren in einer messingnen Pfanne aufs Feuer und rührt sie oft um, damit sie nicht anbrennen, sondern der Saft auskocht. Diesen drückt man dann einigemale durch einen wollenen Beutel, bis er völlig klar ist, und verwahrt ihn so zum Gebrauch. Er ist zu vielen Saucen zu gebrauchen, läßt sich, mit Wasser verdünnt, zum angenehmen Getränk bereiten, z. B. mit Zuckerwasser versetzt, und kann auch zum Färben der Speisen angewendet werden.

Nro. 7. Malz-Saft.

4 Loth getrocknetes Malz wird mit 2 Maas Wasser, nebst einem Stückchen gebähten weißen Brod, der Schale von 1 Pomeranze und 2 Loth Zuckerkandel zum Feuer gesetzt. Man läßt es hierauf eine Stunde lang kochen, seihet es ab und verwahrt es an einem kühlen Ort.

Nro. 8. Maulbeer-Saft.

Man nimmt hiezu recht saftreiche Maulbeeren, liest sie aus und preßt sie durch ein leinenes Tuch. Wenn der Saft, welchen man über Nacht stehen läßt, sich geworfen hat, gießt man das Helle ab, und nimmt zu 1 Pfund Maulbeer-Saft $^3/_4$ Pfund Zucker; den Zucker läutert man mit etwas Wasser und schäumt ihn wohl ab; wenn er Perlen wirft, gießt man den Maulbeer-Saft dazu und kocht ihn unter beständigem Umrühren, daß er nicht anbrennt, zu einem flüssigen Syrup ein. Man läßt ihn erkalten, füllt ihn alsdann in Zuckergläser oder Bouteillen, verwahrt diese gut und verbindet sie mit einer Blase.

Nro. 9. Quitten-Saft.

Die abgeschälten Quitten werden auf einem Reibeisen bis auf das Kernhaus abgerieben, durchgepreßt und eine Nacht in den Keller gestellt. Dann läutert man mit ein wenig Saft von den Quitten $^3/_4$ Pfund Zucker in einer messingnen Pfanne, gießt 1 Pfund vom hellen Quittensaft dazu und läßt ihn zu einem dicken Saft kochen. Zuletzt drückt man den Saft von einer Citrone

dazu, läßt es noch ein paarmal aufsieden und verwahrt den fertig gewordenen Saft wie gewöhnlich.

Nro. 10. Rosen-Saft.

Man nimmt eine gute Anzahl noch nicht völlig aufgeblühte Rosen, stößt sie in einem Mörser wie Mus, besprengt sie während des Stoßens mit einigen Tropfen Wasser, preßt den Saft aus und wiegt ihn dann genau ab. Nun nimmt man noch einmal so viel Zucker, als man Saft hat, kocht beides zusammen auf, läßt es abkühlen und verwahrt hierauf den Saft in einem Zuckerglas. Hat man keine Rosen, so rührt man gestoßenen Zucker mit Rosenwasser an, setzt etwas Cochenille zu und kocht den Zucker so lange, bis er Fäden zieht. — Aehnliche Säfte macht man aus Jasmin und Lindenblüthe.

Nro. 11. Stachelbeer-Saft.

Man zerquetscht die Beeren, läßt sie so lange im Keller stehen, bis sie einer flüssigen Gallerte ähnlich sind, preßt hierauf die Masse aus und stellt nun den erhaltenen Saft wieder so lange in den Keller, bis eine Art Schaum sich auf der Oberfläche bildet. Nun seihet man ihn durch und dunstet ihn entweder ein, oder versetzt ihn mit so viel Zucker, daß ein dicker Saft entsteht.

Nro. 12. Saft von unreifen Trauben.

Man zerdrückt recht grüne Traubenbeeren in einem irdenen Gefäße, gießt den Saft durch ein Haarsieb und filtrirt ihn durch einen Filtrirbeutel. Man kocht hierauf 3 Pfund Zucker bis zum Flug (Blasenzucker), mischt zu demselben 6 Pfund Traubensaft, setzt den Kessel auf starkes Feuer, läßt den Zucker bis zur Perle kochen, nimmt das Gefäß ab und füllt den halb erkalteten Syrup in Flaschen. In schlechten Weinjahren lassen sich die Trauben auf solche Art noch recht gut benutzen.

Nro. 13. Veilchen-Saft.

Man pflückt die Veilchen rein ab, daß nichts Grünes daran bleibt und thut sie in eine porcellanene Schüssel, die man zudecken kann; dann gießt man auf 1 Pfund

Veilchenblätter 1 Pfund kochendes Wasser, läßt es 24 Stunden damit stehen, dann preßt man sie so gut aus, daß kein Saft mehr darin bleibt. Zu 1 Pfund Veilchensaft nimmt man 1 Pfund Zucker, läutert diesen mit etwas Wasser in einer gut verzinnten Casserolle, thut dann den Veilchensaft dazu und läßt es zusammen langsam einkochen. Wenn er erkaltet ist, füllt man ihn in Zuckergläser oder Bouteillen und verwahrt ihn gut.

Nro. 14. Wachholderbeer-Saft.

Man stoßt Wachholderbeeren fein, gießt in einem irdenen Gefäß so viel kochendes Wasser darauf, daß es über den Beeren steht, schließt den Topf gut zu und läßt es ½ Stunde gelinde kochen. Hernach seihet man die Flüssigkeit durch, kocht sie bis zur Honigdicke ein, versetzt sie nach Gutdünken mit Zucker und bewahrt ihn in irdenen oder porcellanenen Töpfen auf.

Nro. 15. Weichselsaft.

Man stoßt abgezopfte Weichseln sammt den Kernen klein, thut sie in einen steinernen Hafen und läßt sie zugedeckt 24 Stunden lang stehen. Hierauf preßt man den Saft rein aus, läutert in einer messingnen Pfanne zu 2 Pfund Saft 1 Pfund Zucker, gießt den Saft an den Zucker, thut 8 ganze Gewürznelken und ½ Loth gebröckelten Zimmt dazu, läßt den Saft bis auf den vierten Theil einkochen und stellt ihn dann vom Feuer weg. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, pfropft diese aber nicht fest zu. Erst nach 8 Tagen darf man den Stöpsel recht fest zudrücken; so hält er sich lange.

Nro. 16. Zuckersaft.

Man kocht eine beliebige Anzahl Eier im Wasser hart, macht die Schalen ab, schneidet sie in Hälften, nimmt das Gelbe heraus, füllt die Höhlen des Eiweißes mit gestoßenem Zucker ganz voll, legt dann die Hälften wieder auf einander, stellt sie in ein irdenes Gefäß auf hölzerne Stäbe, die man über die Schüssel legt, so daß unten ein ziemlicher Raum bleibt, und setzt sie so 24 Stunden in den Keller. Der auf dem Boden des

Gefäßes befindliche Saft enthält den feinsten filtrirten Zucker und wird in manchen Krankheiten als wohlthätig verordnet.

Pöckelfleisch, Schinken ꝛc.

Nro. 1. Pöckelfleisch zu machen.

Wenn man es warm geben will, nimmt man Ochsenfleisch vom Brustkern, zum Kaltaufstellen aber muß es von dem Schwanzstück seyn. Ein Stück darf wohl größer, aber nicht kleiner als 5 bis 6 Pfund schwer seyn. Zu 15 bis 18 Pfund Fleisch nimmt man 4 Loth Salpeter und 3 Hände voll Salz, reibt das Fleisch auf einem Brett recht stark damit ein, schneidet Basilikum, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Knoblauch und Chalotten gröblich, stoßt 12 weiße Pfefferkörner, Gewürznelken und einige Wachholderbeeren, auch gröblich, vermengt alles mit einander, streut davon auf den Boden des Geschirrs, worein das Fleisch kommt, legt das Fleisch pünktlich und fest, so daß nirgends eine Lücke ist, darein, streut Salz und von dem Vermengten dazwischen und darüber und läßt es an einem kühlen Orte stehen. Nun siedet man 1 Pfund Salz in 1 Maas Wasser, läßt es kalt werden, gießt es dann über das Fleisch, beschwert es, wenn man kein Geschirr mit einer Schraube hat, mit einem Deckel und darauf gelegtem Stein. Das Fleisch muß in seinem Lack 14 bis 21 Tage liegen, wenn es gut werden soll. Es kann auch 2 Monate darin bleiben, nur mit dem Unterschiede, daß ein Stück, welches 3 Wochen in dem Lack lag, in einem kleinern Hafen, ein älteres aber in einem größern gesetzten werden muß, weil es nicht gewaschen wird, wodurch es seinen Geschmack verlieren würde.

Nro. 2. Pöckelfleisch, Hamburger.

Um Hamburger Pöckelfleisch zu machen, nimmt man

den Schlegel als das zum Pöckel dienlichste Stück, von einem wenigstens 6 Jahre alten, gut gemästeten Ochsen und befreit das Fleisch durchaus von allen Knochen. Man schneidet aus dem Fleisch alles Unschlitt und läßt nur das übrige Fett daran. Da große Stücke am besten zu conserviren sind, so theilt man das Fleisch in so wenig Theile, als möglich. Man mischt nun 4 Hände voll gutes grobes Salz mit 1 Loth gereinigtem Salpeter und reibt das Fleisch so stark und so lange damit, als das Salz am Fleische trocken bleibt; sobald Nässe erscheint, wird es so fest als möglich in Fässer gelegt, auf deren Boden etwa 30 Nelken, einige Lorbeerblätter und Rosmarin gestreut worden. Auf jede Fleischlage kommt wieder eine Schicht der Gewürze. Es muß alle Mühe angewendet werden, daß bei dem Einlegen kein leerer Raum zwischen dem Fleische bleibt; auch legt man die Fässer so voll, daß die Böden nur mit großer Mühe zugeschlagen werden können. Die Fässer kommen nun an einen kühlen Ort und werden 4 Wochen lang täglich umgewendet. Nach dieser Zeit ist das Fleisch zum Gebrauch hinlänglich gepöckelt.

Nro. 3. Schinken, gepöckelten, zu kochen.

Man wässert den eingesalzenen Schinken, je nachdem er lange oder kurze Zeit im Salz gelegen hat, aus, setzt ihn mit Wasser auf das Feuer und läßt ihn 3 bis 4 Stunden kochen. Man kann die Weiche mit einem Messer, womit man hineinsticht, versuchen, denn er darf nicht zu weich werden, sonst zerfällt er. Abgekocht legt man den Schinken in eine Schüssel, zieht ihm die Haut ab, hackt einen Finger breiten Streif aus der Schwarte, legt diese wie eine Guirlande um den Schinken und in die Mitte aus der Schwarte geschnittene Blumen. Dies alles muß jedoch warm geschehen, weil dergleichen Verzierungen nachher nicht mehr fest halten.

Nro. 4. Schinken, geräucherten, zu backen.

Man umklebt den ganzen geräucherten Schinken, wenn er gut gewässert, gewaschen und abgetrocknet ist, einen Zoll dick mit gemischtem Roggen oder Gerstenmehlteig, wie man ihn zum gewöhnlichen Brod zu ver-

backen pflegt, den man auswällt, dann den Schinken recht gut darein schlägt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt, das man, wenn das Brod in den Ofen geschoben ist, vornen in den Ofen setzt, und läßt den Schinken nun so bei verschlossener Hitze 3 Stunden backen. Die Brodrinde, welche als Viehfutter benützt wird, nimmt man nicht eher von dem Schinken ab, als bis er gänzlich erkaltet ist, wozu indeß 12 Stunden und darüber, nach der Größe des Schinkens, erforderlich sind. Der Schinken ist durch diese Behandlung zu einer mürben, vollsaftigen, sehr nahrhaften und überaus wohlschmeckenden Speise zu machen, die sich lange hält.

Nro. 5. Schinken, geräucherten, gut zu kochen.

Man wässert den Schinken eine Stunde in lauwarmem Wasser ein, wascht ihn mit einem Lappen, kratzt mit einem Messer alles Unreine davon ab, spült ihn mit kaltem Wasser noch einmal nach, legt ihn in einen Schinkenkessel, gießt so viel Wasser daran, daß es darüber geht, thut ein Bündchen feine Kräuter darein und läßt ihn 3 bis 4 Stunden kochen. Wenn man wissen will, wie weit er fertig ist, so probirt man ihn mit einem Messer und kocht ihn etwas weicher, wenn er kalt gegessen werden soll. Hat der Schinken eine Stunde gekocht, so gießt man ½ Schoppen guten Branntwein hinzu und läßt ihn damit kochen. Ist er weich, so legt man ihn auf eine Schüssel, zieht die Schwarte davon ab und putzt ihn wie den vorigen aus. Zur Tafel gegeben, wird er mit Peterling ausgeputzt und mit Gewürz bestreut. Wenn man ihn aber nicht aufstellt, so löst man nur die Schwarte ab und bedeckt ihn wieder damit.

Nro. 6. Schinken mit Bier.

Ein Schweinsschlegel wird mit einer zweizackigten Gabel von allen Seiten recht durchstochen, dann mit ein paar Händen voll Salz lange gerieben, in ein Geschirr gelegt, das etwas beschwert werden kann und 14 Tage lang darin liegen gelassen. Will man solchen dann zum Verspeisen zubereiten, so reibt man 3 große Zwiebel auf dem Reibeisen, und reibt den Schinken damit

ein, macht ½ Maas Bier siedend, übergießt den Schinken damit und läßt ihn in einer Bratpfanne im Backofen schön backen. Zuvor macht man aber auf der obern Seite in die Schwarte Einschnitte etwa Finger breite. Auf diese Art zubereitet ist der Schinken sehr mild und gut.

Nro. 7. Schinken mit Burgunderwein.

Man wässert einen gut geräucherten Schinken 1 bis 2 Tage in reinem Flußwasser aus, schneidet die Schwarte und alles Ungenießbare davon und legt ihn in einen Schinkenkessel oder großen Hafen, in welchen man zugleich 1 Pfund mageres Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 6 Zwiebel, 4 Rüben, einige Peterlingwurzeln, etliche Pfefferkörner und ein paar Nelken mit hineinlegt, gießt 3 Flaschen Burgunderwein und so viel Wasser, daß das Ganze damit bedeckt ist, daran, deckt den Kessel wohl zu und läßt ihn 3 Stunden kochen. Wenn er gehörig weich ist, hebt man ihn auf die Schüssel, nimmt alles Fett von dem Satze, läßt ihn geschwinde bis auf einen starken ½ Schoppen einkochen, thut ½ Schöpflöffel voll Coulis und ein Stückchen Zucker, so groß wie ein Taubenei, dazu und gibt die Sauce durch ein Haarsieb über den Schinken. — Man kann den Schinken auf diese Art auch kalt geben, nur läßt man ihn dann länger kochen, daß er recht weich wird, läßt ihn in der Brühe kalt werden, hebt ihn alsdann heraus, nimmt von dem Satze alles Fett und klärt ihn mit Eierweiß, wie Consommé. Dann setzt man einen hohen Rand von hartem Taige auf die Schüssel, backt ihn im Backofen, legt den Schinken hinein, füllt den geklärten Satz, wenn er zu gestehen anfängt, darauf und gibt ihn so zur Tafel.

Nro. 8. Augsburger-Würste.

Man nimmt 5 Pfund Schweinsfleisch und eben so viel Rindfleisch, hackt es fein und salzt es während des Hackens. Hierauf stellt man es 12 bis 18 Stunden an einen kühlen Ort, doch so, daß es nicht gefriert und roth wird. Am andern Tag wird an das Fleisch 1 Pfund gewürfelt geschnittener Speck, 1 Quint Muskat-

blüthe, 1 Quint Nelken und ½ Loth Pfeffer gethan und die Masse ¾ Stunden durchgeknetet. Nachdem knetet man sie dicht in Rindsdärme, bindet sie fest zu, hängt die Würste 5 Tage in den Rauch und verspeiset sie frisch. Sie halten sich ziemlich lange gut.

Nro. 9. Braunschweiger Würste.

1 Pfund grünen Speck, 1 Kalbsschlegel, 1 Schweinsschlegel, 12 Pfund Ochsenfleisch vom Schwanzstück und 4 Kalbsfüße sind dazu erforderlich; das Ochsenfleisch wird von den Knochen gelöst, einige Stückchen mit Salpeter, die andern mit Salz eingerieben und über Nacht stehen gelassen. Morgens wird es mit warmem Wasser gewaschen, in einem Hafen mit Wasser an das Feuer gesetzt, etwas Salz und 10 bis 12 Nelken dazu gethan und weich gesotten. Von dem Schweinsschlegel wird der Speck sammt der Schwarte abgeschnitten, das Fleisch vom Bein abgelöst und gehäutelt, dies wird zum Hacken, das Hautige zum Kochen genommen. Ebenso verfährt man mit dem Kalbsschlegel. Der Speck zu Hand großen Stücken sammt der Schwarte geschnitten und besonders mit etwas Salz und 8 Nelken im Wasser weich gekocht. Die Kalbsfüße, die Kalbs- und Rindsknochen werden auch besonders in einem Hafen mit Wasser, Salz und 10 Nelken weich gekocht (dies gibt die Sulz). Ebenso werden die Schweinsknochen und das hautige Fleisch gekocht, alles aber zuvor mit lauem Wasser gewaschen. Ist der Speck weich, so wird er klein geschnitten, die Schwarte wird besonders, ebenso klein und 5 bis 6 große Zwiebel ganz fein geschnitten und mit dem Speck auf heißer Asche gedämpft. Das gesottene Kalbfleisch, Schweins- und Rindfleisch wie auch die Kalbsfüße werden von den Knochen gelöst und alles klein geschnitten. Das gehäutelte Schweins- und Kalbfleisch wird klein gehackt, 3 Löffel voll gestoßener Pfeffer und 3 Löffel voll Modegewürz daran gethan und wohl geschafft; dann nimmt man eine Maas von der Sulz dazu, verarbeitet diese gut, nimmt nun alles Geschnittene nebst noch 1 Maas Sulz dazu und verarbeitet es ¼ Stunde lang recht wohl mit einander, alsdann füllt man es in dicke Därme, und kocht hierauf die Würste

in der übrigen Sulz und Brühe ¾ Stunden lang. Man legt sie alsdann über Nacht auf ein Brett, und hängt sie hernach 2 bis 3 Tage in den Rauch.

Nro. 10. Göttinger-Würste.

6 Pfund Schweinsfleisch, 6 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund grüner Speck werden recht klein gehackt, der Speck besonders fein; zu diesem nimmt man 12 Loth Salz, 1 Loth Salpeter, 1 Loth Pfeffer, 1 Loth Ingwer, 1 Loth Cardemomen und 1 Loth Muskatblüthe. — Salz, Pfeffer und Salpeter mengt man unter einander und salzt damit das gehackte Fleisch, Pfund für Pfund, damit es recht gleich roth wird, thut dann alles Gewürz und den Speck dazu, rührt es recht durch einander und läßt es über Nacht stehen, füllt es recht fest in Rindsdärme und hängt die Würste in den Rauch. — Das Fleisch vom Braten beim Schweinsfleisch und das von der Schwanzfeder beim Rindfleisch schickt sich am besten dazu, beides darf nicht sehr fett seyn.

Nro. 11. Zungen gut einzusalzen.

Die Ochsen- oder Rindszungen werden mit gereinigtem Salpeter von beiden Seiten stark eingerieben, das Geschirr, worein sie gelegt werden, wird auch stark mit Salz bestreut; dann legt man die Zungen darauf, bestreut sie oben wieder mit Salz und beschwert sie dann gut.

Schweinszungen sind auch gut so eingesalzen.

Nro. 12. Zungen zu räuchern.

Wenn die Zungen, wie oben bemerkt, eingesalzen worden sind, läßt man sie 14 Tage im Salz liegen, steckt sie dann in Ochsendärme und hängt sie 4 bis 6 Tage in den Rauch, bindet sie zu, hängt sie alsdann in die Luft; ehe man sie gebrauchen will, siedet man sie weich, schält sie und gibt sie dann kalt.

Anhang.

Nro. 1. Borsdorfer-Aepfel zu kochen.

Die Aepfel werden geschält und ausgehöhlt, dann mit gestoßenem Zuckerkandel gefüllt und in eine flache Kachel neben einander gesetzt, 1/2 Maas Wein, die Schale von 1 Citrone nebst dem Saft, etwas ganzen Zimmt und einem Stückchen weißen Zucker dazu gethan und zugedeckt. Sie dürfen nur gut dämpfen und nicht schnell kochen, weil sie sonst hart bleiben. Beim Anrichten muß die Sauce wie ein Gelée seyn. Diese Aepfel sind bei Husten und Brustschmerzen hauptsächlich gut.

Nro. 2. Borsdorfer-Aepfel-Trank.

18 bis 20 Borsdorferäpfel werden mit einer Serviette recht rein abgeputzt, dann sammt den Stielen und Butzen klein geschnitten, wie zu einem geschmälzten Aepfelkuchen, nun thut man sie in einen hohen Topf, macht eine Maas Wasser strudelnd heiß, gießt es an die Aepfel und thut 1/2 Pfund Zuckerkandel dazu, deckt einen Deckel darauf und bewahrt es, daß kein Dampf heraus kann; wenn es ganz kalt ist, gießt man es ab und füllt es in Bouteillen. Dieser Trank ist hauptsächlich für Kranke, die Brustschmerzen oder Husten haben, sehr gut.

Nro. 3. Borsdorfer-Aepfel mit Eingemachtem.

Man schält Borsdorfer-Aepfel ab, daß sie ganz bleiben, bohrt mit einem Messer den Butzen und das Kernhaus aus und marinirt die Aepfel mit Zucker, Citronenzucker, Zimmt und etwas Rum ein. Dann bestreicht man eine Schüssel oder ein Potageblech, worin man die Speise zu Tisch geben kann, mit frischer Butter, belegt den Rand mit Buttertaig, setzt die Aepfel darein, thut in jeden etwas eingemachte Kirschen, Johannisbeeren oder dgl., dann verrührt man 1/2 Schoppen süßen

Rahm mit 10 Eiergelb, Zucker und Zimmt, recht gut, gießt es über die Aepfel, bestreut sie mit gebackten Macronen, altgebackenem Bisquit oder geriebenem Milchbrod mit Zucker und abgezogenen, gestoßenen Mandeln vermengt, schneidet ¼ Pfund frische Butter darauf und läßt sie im Ofen oder in einer Tortenpfanne ¾ Stunden backen. Man kann den Buttertaig auch weglassen und die Aepfel nur so in ein Blech mit etwas tiefem Rand einsetzen.

Nro. 4. Bohnen gut einzumachen.

Die Bohnen, welche wo möglich von einerlei Sorte seyn sollten, werden schön gelesen und geschnitzelt, dann wird in einem Kessel weiches Wasser ohne Salz siedend gemacht, ein Theil der Bohnen hineingeworfen, wenn ein paar Wälle darüber gegangen sind, nimmt man sie mit dem Suppenseiher heraus, läßt sie in einem reinen weißen Korbe ablaufen, breitet sie alsdann auf einem großen Tische aus, damit sie recht abtrocknen. Den andern Tag werden sie auf folgende Art eingemacht: das dazu gehörige Ständchen wird mit Traubenlaub ausgelegt, die Bohnen nach und nach hinein gethan, aber ja nie Traubenlaub dazwischen, sondern, wenn es ganz voll ist, wird weiches Wasser in einem runden Züberchen mit so viel Salz eine Zeitlang geschlagen, bis es ein Ei trägt, dann über die Bohnen gegossen, mit Traubenlaub zugedeckt und mit Steinen beschwert. Wenn man das Erstemal davon holt, so findet man die Obern gewöhnlich unbrauchbar, diese wirft man sammt dem Laube weg und bedeckt sie dann mit einem Tuche. Beim Zusetzen muß man besonders bemerken, daß sie mit weichem Wasser gewaschen, und mit solchem aber ohne Salz und lauwarm zugesetzt werden, nach einer Stunde Kochens wird solches abgegossen, und siedendes Wasser daran gegossen, dieses abermals in einer Stunde wieder so gemacht, und nun zum Drittenmale kommt Salz in's Wasser, und wenn sie dann ganz weich sind, werden sie wie gewöhnlich geschmelzt, und ehe man sie in die Sauce thut, mit lauem Wasser abgeflößt.

Nro. 5. Bohnen, süß einzumachen.

Man nimmt hiezu schöne kleine Bohnen, die noch

keine Kerne angesetzt haben; wenn sie gut gelesen sind, läßt man sie in kochendem Wasser einmal aufkochen und dann auf einem Durchschlag gut ablaufen. Hierauf wiegt man sie und nimmt zu 1 Pfund Bohnen ¾ Pfund Zucker, welchen man mit ½ Schoppen guten Essig, 4 Nelken und 1 Stückchen Zimmt so lange kocht, bis er Perlen wirft, dann thut man die Bohnen darein und läßt sie langsam weich kochen. Man muß sie recht sorgfältig kochen, damit sie ihre grüne Farbe nicht verlieren. Wenn sie weich sind, thut man sie in eine Porcellanschüssel, läßt sie 2 Tage stehen, dann kocht man sie noch einmal um, füllt sie, wenn sie erkaltet sind, in Zuckergläser und umbindet diese mit einer Blase. Der Zucker darf nur Syrupartig und nicht zu dick eingekocht seyn, weil sich die Bohnen dann besser halten.

Nro. 6. Englische Bräzeln.

Man macht ½ Schoppen süßen Rahm siedend, thut ½ Pfund frische Butter darein und läßt sie einmal damit aufkochen, dann thut man abgeriebenen Citronenzucker, ein wenig Muskatnuß; ¼ Pfund Zucker und 4 Löffel voll gute Bierhefe dazu, und rührt, wenn dieses lauwarm geworden ist, so viel feines Mehl darein, bis es gehörig dick ist, und schafft den Taig so lange, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel losschält; alsdann nimmt man ihn auf das Wällbrett, arbeitet ihn noch einmal gut durch, schneidet kleine Stückchen davon und formt Posaunenartige, längliche Bräzeln, nicht stärker als ein thönerner Pfeifenstiel daraus, legt sie auf mit Mehl bestreute Bleche, läßt sie langsam gehen, backt sie hierauf ohne sie zu bestreichen, etwas scharf, und bestreut sie gleich, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit gesiebtem Zucker. Dieses Backwerk ist zum Thee ganz vorzüglich.

Nro. 7. Gesalzene Butter.

Zu 3 Pfund Butter nimmt man 4 Loth Salz, 2 Loth Salpeter und 2 Loth Zucker, dieses wird zusammen fein gestoßen und unter die Butter geknetet; sie wird in steinernen oder porcellanenen Töpfen mit doppeltem Schreibpapier verbunden und bei 3 Wochen aufbewahrt, ehe man davon brauchen kann.

Nro. 8. Chalotte von Aepfeln.

Es werden gute Aepfel zu Scheiben geschnitten, mit Zibeben, Rosinen, klein geschnittener Citronenschale, Zucker, etwas Zimmt, Wein und etwas weniger Wasser weich gekocht; dann wird ein Aufzugblech mit Butter bestrichen, mit Zucker bestreut und mit Milchbrodschnitten, welche man in zerlassener Butter umkehrt, ausgelegt, dann füllt man die Aepfel darein, deckt sie wieder mit Milchbrod zu und backt sie im Ofen. Man muß ihn gleich, wenn er aus dem Ofen kommt, stürzen; auch muß man ihn nicht zu früh in die Form thun, weil er sich zu sehr auflöst und schwer ausbackt.

Nro. 9. Chocolade zu machen.

1 Pfund Cacaobohnen werden in einer eisernen Pfanne geröstet, bis sie sich abschälen lassen; dann werden sie in einem eisernen Mörser, der nebst dem Stämpfel vorher recht heiß gemacht werden muß, $^1/_2$ Stunde lang gestoßen, bis sie fließend und wie Brei sind. Hierauf werden $^3/_4$ Pfund gestoßener Zucker noch etwas mit dem Cacao gestoßen; der Mörser muß aber mit heißer Asche warm erhalten werden. Wenn beides $^1/_2$ Stunde lang gerieben worden ist, thut man 1 Loth gestoßenen Zimmt und 2 Stückchen Vanille dazu, rührt die Masse unter einander, bestreicht die blechernen Formen mit Vanille- oder Mandelöl, gießt mit einem Löffel von der Masse darein und klopft die Formen, daß es sich ausbreitet. Wenn nun die Chocolade kalt ist, so fallen die Tafeln heraus, man wickelt sie dann in Papier und hebt sie zum Gebrauch auf.

Nro. 10. Chocolade von Moos.

Man zerreibt gleiche Theile Zucker und geröstete, auf die gewöhnliche Weise zerriebene Cacaobohnen auf das innigste, versetzt das Gemenge, statt der üblichen Gewürze, mit 2 Quintchen gepulvertem Moosschleim und 6 Quintchen auf's Feinste gepulverten Salep auf 1 Pfund der zu fertigenden Chocolade, arbeitet das Ganze wohl durch und gießt es in Tafelform. Den trocknen, zu pulvernden Moosschleim bereitet man, in-

dem man 4 Pfund isländisches Moos mit 24 Pfund Wasser fünfmal auskocht, den erhaltenen Absud sauber durchseiht und so lange abdampft, bis eine trockene feste und pulverungsfähige Masse erscheint. — Diese Chocolade ist die gesündeste, die es geben kann, und wird von Aerzten vielen Kranken verordnet.

Nro. 11. Fisch-Pastete.

2 bis 3 blau abgesottene Karpfen (man kann auch übrig gebliebene Hechte oder Forellen dazu nehmen); verliest man in Stücke und reinigt sie von den Gräthen zerläßt ½ Pfund Butter, schweißt 2 Löffel voll Mehl darin, löscht sie mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe ab, thut ½ Glas Wein, ¼ Pfund Sardellen, Kapern, Chalottenzwiebel, Peterling, Speck, Citronenschale und Mark, alles klein gewiegt, nebst dem Saft von 1 Citrone, Pfeffer und Muskatnus dazu, wenn es nöthig ist, auch etwas Salz, dann zieht man dies Hachée mit 3 Eiergelb ab, mengt das Fischfleisch darunter und stellt es zum Erkalten zurück. Nun kocht man von einem schwachen Schoppen Milch, ½ Pfund Butter und fein Mehl einen gebrühten Taig, rührt ½ Pfund Butter weiß, thut den erkalteten Taig und nach und nach 7 bis 8 Eier, wovon man das Weiße zu Schnee schlagen kann, dazu, belegt ein Potageblech mit Buttertaig, füllt das Hachée darauf, das Gerührte darüber und backt es in einem guten Ofen.

Nro. 12. Hammelsschlegel, glacirter.

Der Hammelsschlegel muß wenigstens schon 5 bis 6 Tage alt seyn; dann klopft man ihn so, daß er ganz mürbe wird, wascht ihn hierauf und thut ihn in ein Geschirr, worin er ganz ungepreßt kochen kann; thut Zwiebel, Zellerich, gelbe Rüben, Peterlingwurzeln, Lorbeerblätter, Gewürz und Salz dazu, füllt Wasser darauf und läßt ihn so langsam kochen. Wenn er weich ist, nimmt man das Fett ab, gießt die Jus durch ein Haarsieb und dann wieder über den Schlegel, begießt ihn öfter damit, daß er ein schöneres Ansehen bekommt und gibt ihn dann mit Kapern-, Oliven- oder Gurkensauce zu Tisch.

Nro. 13. Himbeeren-Gelée.

Man nimmt schöne, rein verlesene Himbeeren, preßt sie durch ein Tuch in eine Casserolle, thut zu 1 Schoppen von diesem Saft 2 Pfund feinen Zucker, kocht ihn langsam unter fleißigem Abschäumen, daß der Saft so klar als Wein ist. Wenn er bis zur Hälfte eingekocht ist und zu perlen anfängt, so versucht man ihn auf einem Teller, klebt er, so nimmt man ihn vom Feuer, gießt ihn in Gläser und läßt sie bis zum folgenden Tag stehen, wo es sich erst zeigen wird, ob sie gut ist, Wenn es zu lange kocht, ist es nicht gut, es wird dann Syrup und keine Gelée, auch verliert sie ihre schöne Farbe. Ist die Gelée klar und gehörig bindend, so belegt man sie mit Wachspapier und bindet eine Blase darüber.

Nro. 14. Johannisbeeren-Gelée, trockene.

Man zopft recht gute, saftige rothe Johannisbeeren ab, preßt sie durch eine Serviette und kocht 2 Schoppen von diesem Saft bis auf ½ Schoppen ein. Dann rührt man diesen Saft, wenn er abgekühlt ist, mit 1 Pfund fein gestoßenem und gesiebtem Zucker in einer porcellanenen Schüssel so lange, bis er klar und steif wird und füllt ihn dann in Gläser. Wenn die Gelée trocken ist, belegt man sie mit Wachspapier, überbindet sie mit einer Blase und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Nro. 15. Isländisches Moos zu kochen.

Das isländische Moos enthält einen ungemein nährenden und stärkenden Schleim, der Kranken oft wohl thut und daher auch in vielen Krankheiten verschrieben wird. Um es für solche nun vorzubereiten, kocht man es, nachdem es einige Zeit mit kaltem Wasser oder mit heißem übergossen gewesen, um ihm einen Theil seiner Bitterkeit zu benehmen, gelinde ab, oder weicht es ein und gießt die erste Abkochung weg. Man kocht sodann 1 Loth Moos in einem Schoppen Wasser, nebst einigen Zimmtblumen, zu Thee, oder wenn man es 2 bis 3 Stunden damit kochen läßt, zu einem Gallert, den man entweder durchgeschlagen oder sogleich mit Zucker genießen

kann. Thiere, mit diesem Gallert genährt, sollen ungemein fett werden.

Nro. 16. Kirschen in Bouteillen aufzubewahren.

Man nimmt hiezu gute, saure Kirschen, Weichsel sind die besten, hebt mit einem dazu gespitzten Federkiel vorsichtig die Steine heraus; thut dann die Kirschen mit einem Stückchen Zimmt in Bouteillen, die eine etwas große Oeffnung haben, verstopft diese mit Papier, umwickelt die Bouteillen mit Stroh, stellt sie in einen Kessel mit kaltem Wasser, worin sie eine Stunde lang kochen und darin erkalten müssen. Wenn sie kalt sind, werden sie mit einem neuen Pfropf fest zugemacht, verpicht und im Keller aufrecht stehend, aufbewahrt. Diese Kirschen kann man zu Compot gebrauchen, auch im Winter Kuchen davon backen.

Nro. 17. Kirschen-Brei.

2 Pfund süße schwarze Kirschen, die sogenannte Waldkirschen sind hiezu am besten, werden abgezopft, rein gewaschen und dann in einer Casserolle in $^1/_8$ Pfund Butter gedämpft. Indeß wird von einer Maas Milch und fein Mehl ein gewöhnlicher Brei (Kinds-Brei) gekocht; wenn derselbe gut ausgekocht ist, so daß er eine Scharre hat, gießt man ihn an die Kirschen, thut etwas gestoßenen Zimmt und, wenn es nicht süß genug ist, Zucker daran und läßt ihn noch eine Zeitlang mit einander gemächlich kochen. Will man ihn recht gut haben, so nimmt man $^1/_4$ Pfund geschälte fein gestoßene Mandeln dazu und läßt sie auch mitkochen.

Nro. 18. Kräuter-Pulver.

Man nimmt hiezu eine starke Hand voll Basilikum, $^1/_2$ Hand voll Citronenkraut, eben so viel Peterling und Pfefferkraut, etwas weniges Esdragon und etliche Stengelchen Rosmarin; wäscht alles zusammen aus frischem Wasser, läßt die Kräuter trocknen, bricht die Stiele ab, legt sie auf Papier an einen schattigen Ort, bis sie ganz dürr sind; nimmt auch 6 Loth gedörrte Champignons, 4 Loth Trüffeln, 4 Loth Morcheln, 3 Loth Chalotten, $1^1/_2$ Loth Pomeranzenschale, 1 Loth weißen Pfeffer, 1

Quintchen Gewürznelken und 1 Quintchen Muskatblüthe dazu. Die Kräuter werden fein gerieben, das Gewürz aber fein gestoßen, und was sich nicht stoßen läßt, wird fein gehackt. Dann wird alles recht unter einander gemengt und das Pulver hierauf in eine gläserne Flasche oder Bouteille, welche wohl zugepfropft und zugebunden wird, verwahrt. Dieses Pulver verschafft den Speisen einen sehr angenehmen Geschmack und macht alles übrige Gewürz entbehrlich. — Es ist hauptsächlich im Winter, wenn es keine grüne Kräuter mehr gibt, sehr gut zu gebrauchen.

Nro. 19. Melonen einzumachen.

Man nimmt hiezu nicht ganz reife Melonen, schält und schneidet sie in eines Fingers lange und breite Stücke, läßt sie ½ Stunde in kochendem Wasser ziehen, dann legt man sie auf eine Serviette und läßt sie recht trocken werden. Zu 1 Pfund so zubereiteter Melonen nimmt man ¾ Pfund Zucker und kocht ihn mit Zimmt, Nelken und dem Saft von einer Citrone zu einem klaren Syrup, thut die Melonen darein und läßt sie kalt werden. Am folgenden Tag kocht man den Saft wieder besonders ein, gießt ihn dann an die Melonen und läßt sie wieder einen Tag stehen; dann legt man sie mit dem Gewürz in Gläser, kocht den Syrup mit dem Saft von einer Citrone zu einem guten Perlzucker ein; gießt ihn sodann über die Melonen, läßt sie ein paar Tage offen stehen, bedeckt sie alsdann mit Wachspapier und verbindet sie gut.

Nro. 20. Pflaumen in rothem Wein aufzubewahren.

Man nimmt hiezu große, gut abgewaschene Pflaumen, die aber nicht überreif seyn dürfen und legt sie, wenn man sie gut und rein vom Baum bekommt, in ein Zuckerglas. Zu 1 Schoppen guten Essig und 1 Schoppen rothen Wein nimmt man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und 1 Loth Nelken und kocht alles mit einander unter fleißigem Abschäumen recht klar, dann legt man die Pflaumen darein und läßt sie darin erkalten, alsdann füllt man sie wieder in das Glas. Nach

2 Tagen gießt man die Flüssigkeit wieder ab, kocht sie noch einmal auf und gießt sie dann wieder über die Pflaumen. Wenn sie kalt geworden sind, verbindet man die Gläser mit einer Blase. Auf diese Art eingemacht werden sie weder kraus noch weich. Sollte der Essig nicht recht gut seyn, so muß man ½ Pfund Zucker mehr nehmen.

Nro. 21. Pulver zu Fricassee's.

Hiezu nimmt man 4 Loth Morcheln, 4 Loth Champignons, 3 Loth Chalotten, 1 Quintchen Muskatblüthe, 1 Quintchen weißen Pfeffer und ½ Loth Ingwer, pulverisirt dieses alles fein und verwahrt es wie das Kräuterpulver.

Nro. 22. Quitten-Fülle.

Man siedet 8 Quitten im Wasser weich, schält sie und reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt ½ Pfund fein gesiebten Zucker, 4 Loth geschnittenen Citronat, 4 Loth Mandeln und die Schale von einer Citrone, alles wie bei einer Citronen-Torte geschnitten, zusammen in ein Geschirr, kocht es ein wenig auf und füllt es, wenn es kalt ist, in eine Torte von Weinbachestaig, auch in Krapfchen kann man es füllen.

Nro. 23. Reineclauden in Franzbranntwein.

Man pflückt die nicht ganz reife Reineclauden vom Baume mit einem etwas langen Stiel, läßt sie in heißem Wasser ein paarmal aufkochen, wodurch sie ihre schöne grüne Farbe behalten, schreckt sie in kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Haarsiebe trocken ablaufen. Dann nimmt man zu 1 Pfund Reineclauden ¾ Pfund feinen Zucker, läutert ihn mit etwas Wasser zu einem perlenden Syrup, läßt ihn sodann verkühlen, gießt ihn an die Reineclauden und läßt sie 24 Stunden stehen. Nach dieser Zeit gießt man den Saft ab, nimmt etwas Zucker dazu, kocht ihn klar und gießt ihn dann wieder, aber ja nicht heiß, an die Früchte, und verfährt so dreimal mit der größten Vorsicht damit. Zuletzt kocht man den Syrup noch mit ¼ Schoppen Franzbranntwein klar und fest ein, gießt ihn über die

in Zuckergläser eingelegte Reineclauden, daß er darüber steht, läßt ihn kalt werden und überbindet sodann die Gläser mit Blasen.

Nro. 24. Schmalz oder Rindschmalz.

Weil frische Butter sich nicht so lange hält, und man auch zu vieler Kocherei des Schmalzes bedarf, so kocht man sie aus und macht Schmalz aus ihr.

Man setzet nämlich Butter, die nicht zu alt ist, in einem kupfernen, wohl verzinnten Topfe, oder auch in einer messingnen Pfanne an ein gelindes Feuer, läßt sie schmälzen und langsam aufsieden, bis sie so hell wie Oel ist. Man kann auch in ein paar große Zwiebel einige Einschnitte machen und solche mitsieden lassen. Während dem Sieden wird der Schaum abgeschöpft und dann das Lautere in einem steinernen Hafen oder Schmalzkübel durchgeseihet; beim Abgießen muß man aber Acht geben, daß man den Bodensatz nicht aufrührt.

Wenn das Schmalz gesteht, aber noch nicht fest ist, wird es gerührt, bis es glatt ist; dann bindet man es zu und hebt es an einem mehr kühlen als warmen, jedoch auch nicht zu feuchten Orte auf; denn an einem feuchten Orte schimmelt, an einem zu warmen rinnt es.

Während dem Kochen desselben muß man sehr Acht geben, daß man kein Unglück damit anrichtet, weil es sehr gerne steigt und ins Feuer läuft oder brennend wird; so wie es zu arg aufsiedet, zieht man das Feuer weg, wird es brennend, so deckt man schnell das Geschirr zu; auf diese Art ist am leichtesten geholfen. Am allersichersten ist es aber, wenn es einmal siedet, daß man nur ein gelindes Feuer darunter erhält und nicht mehr davon weggeht, bis es ausgekocht ist.

Nro. 25. Stockfisch zu wässern.

Das Kennzeichen, ob der Stockfisch gut ist, ist, daß er am Schwanze nicht roth, sondern weiß seyn muß. Dann legt man ihn eine Nacht in frisches Wasser; den andern Morgen nimmt man ihn heraus und stellt ihn an die Luft, bis er zu trocknen anfängt; dann wird er so lange mit einem hölzernen Hammer geklopft, bis er sich leicht biegen läßt. Hierauf macht man eine Lauge,

wie zu einer Wasch, die Lauge muß aber kalt seyn, legt den Stockfisch in die reine Lauge und läßt ihn 10 bis 12 Stunden darin, thut ihn alsdann in ein frisches, weiches Wasser, Regen- oder Schneewasser ist am besten. Dieses muß er aber zum wenigsten des Tages 3mal bekommen und das 2 bis 3 Tage lang; dann ist er zum Kochen zu gebrauchen.

Nro 26. Rohrkrapfen oder Kofern.

½ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann nach und nach 4 Eier, 2 Eierdotter, ½ Pfund gestoßenen Zucker, ½ Pfund geschälte, gestoßene Mandeln, 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 2 Loth klein geschnittene Pomeranzenschale, 2 Loth Citronat und zulezt 1 Pfund fein Mehl darein gerührt; wenn alles gut mit einander vermengt ist, stellt man den Taig über Nacht in den Keller. Den andern Tag wird er auf das Nudelnbrett gethan, eines starken Messerrücken dick ausgewällt, nach der Größe der Formen Stückchen daraus geschnitten, dieselbe über die Formen gelegt, mit einem Faden Einschnitte darüber gemacht, auf ein Blech gestellt und in einem guten Ofen schön gelb gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, verklopft man 2 Eierweiß, bestreicht die Krapfen noch warm damit, bestreut sie mit Zucker und läßt sie auf dem Blech trocknen.

Inhalt.

	Seite
Einleitung	VII
Vorkenntnisse zur Kochkunst	X
1) Allgemeine Regeln	—
2) Anweisung, wie mehrere in der Kochkunst vorkommende Dinge, welche zur Zubereitung der Speisen nöthig sind, behandelt werden müssen	XVII.
Nro. und zwar:	
1. Aspic	—
2. Bouillon	—
3. — 2te Art	XVIII
4. — braune	—
5. Braise	—
6. Buttertaig	XIX
7. — guten zu machen	—
8. — geriebenen	XX
9. Coulis, braune	—
10. — von Kalbfleisch	XXI
— — von Krebsen	—
11. — von Rindfleisch	—
12. — weiße	—
13. Croutons	XXII
14. Flädchen	—
15. Fleisch-Beize	XXIII
16. Gebrühter Taig	—
17. Hefen-Taig	—
18. Jus klare	XXIV
19. — von Fischen	—
20. Kalbfleisch-Farçe	—
21. — — 2te Art	XXV
22. Klare oder Hefentaig	—
23. Kartoffelmehl	XXVI
24. Macronen-Taig	—
25. Mandel-Taig feiner	—
26. Morcheln zu reinigen und zu sieden	XXVII
27. Mürber oder englischer Taig	—
28. Nudeln	XXVIII
29. Reis mürbe zu kochen	—
30. Rosinen, kleine zu reinigen	—
31. Sago, ächten, zu reinigen	XXIX
32. Sardellen-Butter	—
33. Sauçe von Mousserons	—
34. — spanische	—
35. Schnecken-Butter	XXX
36. Schnee oder Schaum von Eierweiß zu schlagen	—
37. Schinken-Essenz oder Coulis	—
38. Speck und Zwiebel zu rösten	XXXI
39. Weinbaches-Taig	—
40. Zucker-Jus	XXXII
41. — -Taig	—

Nro. Seite

Suppen.

1. Aalsuppe 1
2. — mit Aalklößchen —
3. Aepfelsuppe 2
4. — 2te Art —
5. Aprikosensuppe —
6. Aufgezogene Suppe —
7. Austernsuppe 3
8. Baumwollen-Suppe —
9. Bergsuppe —
10. Berlinersuppe 4
11. Biersuppe —
12. — 2te Art —
13. Bier- und Weinsuppe 5
14. Blumenkohl- (Carviol-) Suppe —
15. Böhmische Suppe —
16. Bohnensuppe, weiße —
17. Bratwurstsuppe 6
18. Braune Suppe —
19. Brieschen- (Kalbsbrieslein-) Suppe —
20. Brockelerbsensuppe, grüne —
21. Buttersuppe 7
22. Buttermilchsuppe —
23. Castaniensuppe —
24. — geriebene —
25. Chocoladesuppe 8
26. — mit Wein —
27. — Bauern- oder Blinde —
28. Citronensuppe 9
29. Consummésuppe —
30. Eiergerste, weiße —
31. — braune —
32. Eiersuppe, fette 10
33. Eingelaufene Suppe —
34. Erbsensuppe mit Würsten —
35. — mit Schweinsmaul und Ohren —
36. Erdbeersuppe 11
37. Erdbirn- (Kartoffel-) Suppe —
38. Fastensuppe —
39. Fischsuppe 12
40. — 2te Art —
41. Fleischsuppe 13
42. Französische Suppe —
43. Gebackene Suppe —
44. — — 2te Art —
45. Gebrennte Suppe 14
46. Gekochte Suppe —
47. Gersten- (Graupen-) Suppe —
48. — — mit Bier 15

Nro.		Seite
49.	Griessuppe	15
50.	— mit Bier	—
51.	— geröstete	16
52.	Griesschnitten mit Krebssuppe	—
53.	Goldene Suppe	—
54.	Gurken- (Kukummern-) Suppe	—
55.	Habergrützsuppe	17
56.	Habermehlsuppe	—
57.	Hägen- oder Hagebutten-Suppe	—
58.	Heidelbeersuppe	18
59.	Hirnsuppe	—
60.	— 2te Art	—
61.	Hollundersuppe	—
62.	Hopfensuppe	—
63.	Hühnersuppe, gestoßene	19
64.	Johannisbeersuppe	—
65.	Jussuppe	—
66.	Kaisersuppe	20
67.	Kirschensuppe von grünen Kirschen	—
68.	— 2te Art	—
69.	— 3te Art	—
70.	— von dürren Kirschen	21
	Körbelsuppe siehe Sauerampfersuppe	32
71.	Kohl- (Sommerkohl-) Suppe	21
72.	Kohlsuppe, 2te Art	—
73.	Krebssuppe	22
74.	— mit Aufgezogenem	—
75.	— — — von Krebsbutter	23
76.	— — Krebsknöpfchen	—
77.	Krautsuppe	—
78.	Laugenbretzelnsuppe	24
79.	Leibersuppe	—
80.	Lerchensuppe	—
81.	Linsensuppe	—
82.	Macaronensuppe	25
83.	Mannheimersuppe	—
84.	Mandelsuppe	—
85.	— 2te Art	—
86.	Mehlsuppe, gebrannte	26
87.	Milchsuppe, gewöhnliche oder gesalzene	—
88.	— süße	—
89.	— mit Kaisergersteln	—
90.	— mit Mandelknöpfchen	27
91.	— mit Reisknöpfchen	—
92.	Morchelnsuppe	—
93.	Mutschelmehlsuppe	—
94.	Niernsuppe	—
95.	Nockerleinsuppe	28
96.	Nudelnsuppe	—

Nro.		Seite
97.	Nudelnsuppe mit Krebssauce	28
98.	Nußsuppe	—
99.	Pflaumensuppe von frischen Pflaumen	29
100.	— von gedörrten Pflaumen	—
101.	Prünellensuppe	—
102.	Rahmsuppe	—
103.	Reissuppe mit Fleischbrühe	—
104.	— mit Milch	30
105.	— mit Krebsen	—
106.	Riebeles- (Geriebene-) Suppe	—
107.	Rosinensuppe	31
108.	Rumfordische Suppe	—
109.	Sagosuppe mit Fleischbrühe	—
110.	— mit Wein	—
111.	Sauerampfersuppe	32
112.	Schneesuppe	—
113.	Sellrie- (Zellerich-) Suppe	—
114.	Spargelsuppe	33
115.	Suppe von Erdbirnauflauf	—
116.	— — Gansleberschnitten	—
117.	— — Fleischschnitten	—
118.	— — Kalbsknochen	34
119.	— — Krammetsvögeln	—
120.	— — Mandelnudeln	—
121.	— — Markknöpfchen	35
	— — Peterlingwurzeln siehe Sellerisuppe	32
122.	— à la Reine mit Nockerlein von Hühnerfarce	35
123.	— — — 2te Art	—
	— von gelben Rüben siehe Sellerisuppe	32
124.	Traubensuppe	36
125.	Verdämpfte Suppe	—
126.	Wassersuppe, gewöhnliche	—
127.	— süße	37
128.	— Augsburger	—
129.	— geröstete	—
130.	— gewürfelte	—
131.	Weckensuppe, gebähte	38
132.	Wecken-Eiergerste	—
133.	Weinsuppe	—
134.	— ohne Eier	—
135.	— mit Griesknöpfchen	39
136.	Weinkirschensuppe	—
137.	Weißbrodsuppe	—
138.	Wurzelsuppe	—
139.	— 2te Art	40
140.	— mit Nockerlein	—
141.	Zerfahrene Suppe	—
142.	Zwetschgensuppe	41
143.	Zwiebelsuppe	—

Nro. Seite

Suppenknöpfchen oder Klößchen.

1. Aufgezogenes in einer Krebssuppe 41
2. Butterknöpfchen 42
3. — 2te Art —
4. — 3te Art —
5. — gehackte 43
6. — gezopfte —
7. — —
8. Eier- oder weiße Knöpfchen —
9. Erdbirnknöpfchen 44
0. Farceknöpfchen —
1. Fischknöpfchen —
2. Fleischknöpfchen —
3. — 2te Art 45
4. Gebackene Knöpfchen —
5. Griesknöpfchen —
6. — 2te Art 46
7. — aufgezogene —
8. — gebackene —
9. Knöpfchen, feine in Suppen —
0. — von Reismehl 47
1. Krebsknöpfchen —
2. Mandelknöpfchen —
3. Markknöpfchen 48
4. — 2te Art —
5. Mehlknöpfchen —
6. Schwemmknöpfchen —
7. Suppenknöpfchen 49
8. Weckenknöpfchen —
9. — 2te Art —
0. — gebackene 50
1. — gebackene, 2te Art —
2. — gezopfte —

Ochsen- oder Rindfleisch, Zubereitung desselben.

1. Ochsen- oder Rindfleisch gut zu sieden —
1. Beef Steaks (Biefestück) —
1. — — 2te Art 51
. Boeuf à la Broche 52
. — — Mode —
. Braten englischer 53
. — — mit Rahmsauce —
. Brustkern, gerösteter 54
. Rindfleisch, abgetrocknetes mit Sauce —
. — angeschlagenes —
. — aufgewickeltes 55
. — braunes —
. — eingepöckeltes zu kochen —

Nro.		Seite
14.	Rindfleisch, eingemachtes	56
15.	— eingemachtes und gedämpftes	—
16.	— englisches	—
17.	— Fricandeaux, englisches	57
18.	— gedämpftes	—
19.	— gedämpftes, 2te Art.	—
20.	— gehacktes	58
21.	— Rindfleisch, geklopftes	—
22.	— geräuchertes zu kochen	—
23.	— grillirt	59
24.	— Hamburger	—
25.	— schmackhaftes	—
26.	— verdämpftes	—
27.	— mit Aepfel	60
28.	— auf besondere Art	—
29.	— auf andere Art	—
30.	— in der Braise	61
31.	— in eigener Brühe	—
32.	— mit Kastanien	62
33.	— in einer Citronenbrühe	—
34.	— mit Coriander	—
35.	— auf französische Art	—
36.	— gebeiztes, mit Sauce	—
37.	— mit ganzem Gewürz zu kochen	63
38.	— Gobbets	—
39.	— mit Gurken	64
40.	— auf holländische Art	—
41.	— auf italiänische Art	—
42.	— mit Savoyer Kohl	65
43.	— Klops (Kollobs)	—
44.	— mit Majoranbrühe	—
45.	— mit Mark	—
46.	— auf moskowitische Art	66
47.	— Mürbbraten, gedünstet	—
48.	— im Ofen	—
49.	— mit Parmesankäse	—
50.	— mit Peterling	67
51.	— auf polnische Art	—
52.	— mit Quitten	—
53.	— Rollade	—
54.	— mit großen Rosinen	68
55.	Rosinenfleisch	—
56.	Rost-Boeuf	69
57.	Rindfleisch-Rouleten	—
58.	— mit gelben Rüben	70
59.	— kalt, auf russische Art	—
60.	— mit Sauce-Haschis	—
61.	— Schlachtbraten	—
62.	— mit Senf	71

Nro.		Seite
53.	Rindfleisch-Stokade	71
54.	— mit Wein	—
55.	— auf westphälische Art	72
56.	— auf Wildpret-Art	—
57.	— mit Zwiebelbrühe	—
58.	Rindsbrust	73
59.	— à la royale	—
70.	Rindsgaumen	74
71.	Rindshirn, schmackhaft zu braten	—
72.	Rindskaldaunen (Kuttelfleck)	—
73.	— in saurer Brühe	—
74.	Rindskopf	75
75.	Rindskrehe, gefüllte	—
76.	Rindsmagen	—
77.	Rindsnieren zu braten	—
78.	Rindszunge, grüne (frische)	76
79.	— mit Aepfelsauce	—
80.	— in einer braunen Sauce	—
81.	— gefüllte	77
82.	— geröstete	—
83.	— oder Ochsenzunge, gespickte, gebratene	—
84.	— mit Hagebutten	78
85.	— oder Ochsenzunge in einer Häringssauce	—
86.	— mit Himbeeressig	—
87.	— eine grüne, in Olivensauce	—
88.	— in Sardellensauce	79
89.	— süße	—
90.	— geräucherte	80

Saucen und Zugehör zum Rindfleisch.

1.	Aepfel zum Rindfleisch	—
2.	Citronensauce	—
3.	Erdbirnen, geröstete	81
4.	Gurken, fricassirte	—
5.	Gurkensauce	—
6.	Häringssauce	—
7.	Jaimschaches zum Rindfleisch und Geflügel	82
8.	Meerrettig mit Essig	—
9.	— in der Fleischbrühe	—
10.	— in Milch	83
11.	— russischer	—
12.	Peterlingsauce	—
13.	Rübensauce, gelbe	—
14.	Sardellensauce	—
15.	— kalte	84
16.	Sauce-Haschis	—
17.	— eine gute	—
18.	— eine kalte	—

Nro.		Seite
19.	Schinkensauce	85
20.	Sellerie- (Zellerich-) Sauce	—
21.	Senfsauce	—
22.	Speecksauce	—
23.	Trüffelnsauce	86
24.	Wurzelsauce	—
25.	Zwiebelsauce, weiße	—

Kleine Pasteten.

1.	Austernpastetchen in Schalen	87
2.	— kleine	—
3.	Brieschenpastetchen	88
4.	— ohne Buttertaig	—
	— ohne Buttertaig, gerührte	91
5.	Brieschen-Ragout-Pastetchen	88
6.	— zu Pastetchen	89
7.	Fleischpastetchen, gehackte	—
8.	— gute	—
9.	— kleine	—
10.	Paschéepastetchen	90
11.	— 2te Art	—
12.	Krebspastetchen, kleine	—
13.	— ohne Buttertaig	91
14.	— gerührte, ohne Buttertaig	92
	— gesottene	91
15.	Pastetlein	—
16.	Pastetchen, kleine	93
17.	— auf fremde Art	—
18.	— gesottene	94
19.	— von Kalbsbrieschen mit Trüffeln	95
20.	— von Kalbshirn	96
21.	— von Karpfen und Reis	—
22.	— von Kräutern	97
23.	Reispastetchen	—
24.	Süße Pastetchen	—

Gemüße.

1.	Ackersalat	97
2.	Artischoken	—
3.	— mit einem Krebseuter	—
4.	Blumenkohl oder Carviol	98
5.	— aufgezogener	—
6.	— mit Milch	99
7.	— mit Parmesankäse	—
8.	— Popiton	—
9.	Bohnen, grüne, auf gewöhnliche Art	100
10.	— verdämpfte	—
11.	— grüne, junge mit Rahm	—
12.	— eingemachte	101

Nro.		Seite
13.	Bohnen, weiße, dürre	101
14.	— weiße, fricasirt	—
15.	— weiße, saure	102
16.	Braun- oder Winterkohl	—
17.	— mit Kaldaunen	103
18.	Brockel- (grüne) Erbsen	—
19.	— aufgezogene	—
20.	— mit Rahm	104
	— eingemachte	—
21.	Brokkoli oder Spargelkohl	—
22.	Endivien- (Antive) Kraut	—
23.	Erbsen auf gewöhnliche Art	—
24.	Erdbirnen- (Kartoffeln-) Brei	105
25.	— in Buttersauce	—
26.	— mit saurer Biersauce	—
27.	— à l'Esdragon	106
28.	— à l'Espagnol	—
29.	— farcirte	—
30.	— mit Fleischbrühe	107
31.	— französische	—
32.	— gedämpfte	—
33.	— gefüllte	—
34.	— mit gelber Sauce	108
35.	— geriebene	—
36.	— geschmälzte	109
37.	— mit Häring	—
38.	— mit Häringssauce	—
39.	— mit Kirschenbrühe	—
40.	— mit Mussauce	110
41.	— mit saurem Rahm	—
42.	— à la Reine	—
43.	— saure	111
44.	— verdämpfte	—
45.	— mit Zellerich	—
46.	Fenchelnwurzeln	112
47.	Gartengewächse, verschiedene als Gemüß auf englische Art	—
48.	Gesundheitskohl	—
50.	Hopfen	113
51.	Kohl (Savoyer- oder Sommerkohl) in Buttersauce	—
52.	— mit Rahm	
53.	Kohlraben auf gewöhnliche Art	114
54.	— gefüllte	—
55.	— im Winter zu kochen	—
56.	Kopf- oder Häuptchensalat in Buttersauce	115
57.	Kraut (Weißkraut), aufgezogenes	—
58.	— Bairisch	116
59.	— (Weißkraut) in Buttersauce	—
60.	— Dorschen	—
61.	— gedämpftes oder Süßkraut	117

Nro.		Seite
62.	Kraut, gefülltes	117
63.	— gefülltes, auf andere Art	—
64.	— gehacktes	118
65.	— gehacktes mit Rahm	—
66.	— gewickeltes auf böhmische Art	119
67.	— auf polnische Art	—
68.	— Würstchen	120
	Lattigsalat	121
69.	Laubfrösche	120
70.	Linsen zu kochen	121
71.	— sauer zu kochen	—
72.	Mangold oder römischer Kohl	—
73.	— gefüllter	123
74.	— -Stiele	—
75.	Morcheln	—
76.	— gefüllte	—
77.	— mit Rahm	—
78.	Pastinaken zu kochen	—
79.	— mit Essig	124
	Peterlingwurzeln	—
80.	Rosen-Kohl	—
81.	Roth-Kraut	—
82.	Rouletten von Kohl	—
83.	Rüben, gelbe	125
84.	— gelbe mit Pastinaken	—
85.	— mit Spargeln	—
86.	— Jettinger	126
87.	— rothe zu kochen	—
88.	— weiße	—
89.	— weiße, gedämpfte	127
90.	— weiße zu Fischen oder Kaldaunen	—
91.	— weiße mit süßem Rahm	128
92.	Salat, gefüllter	—
93.	Saubohnen	—
94.	Sauerampfer-Gemüß	129
95.	Sauerkraut, gewöhnlich zu kochen	—
96.	— mit Hecht	130
97.	— verdäpftes	—
98.	Schnittkohl	131
99.	Schwarzwurzeln (Scorzoneren)	—
100.	— 2te Art	—
101.	— auf holländische Art	—
102.	Spargeln mit Eiersauce	132
103.	— -Brockel mit Fricasee von Brieschen und Euterchen	—
104.	— als Erbsen	133
105.	— mit Jus	—
106.	— -Knopf	—
107.	— mit Rahm	134
108.	— mit Sauce	—

Nro.		Seite
109.	Spinat auf gewöhnliche Art	134
110.	— aufgezogener	135
111.	— Knopf	136
112.	— -Kuchen mit Buttersauce	—
113.	— im Ofen	—
114.	— -Raffolen	—
115.	— mit Rahm	137
116.	Wegwarten oder Zichorien	—
117.	Zellerich-Wurzeln	—
118.	— gefüllter	138
119.	Zucker-Schäfen (Schoten)	—

Beilagen zu Gemüßen.

Nro.		
1.	Aalwürste	139
2.	Bratwürste	—
3.	— ohne Därme	—
4.	— Frankfurter	140
5.	— Saucischen	—
6.	— im Schlafrock	—
7.	Butterbrödchen	—
8.	Cotelettes en papillote	141
9.	Croquet von einem Kalbskopf	—
10.	Croquetchen oder gebackene Würstchen	—
11.	Croquetts	142
12.	Eier, fricaſirte	—
13.	— gebackene, mit Salz	—
14.	— gebackene auf dem Teller	143
15.	— gerührte, oder Rührei	—
16.	— mit Semmelkrumen	—
17.	— verlorene	—
18.	— verlorene, gebackene	144
19.	— -weiß	—
20.	— -Kuchen	—
21.	— mit Erdbirnen	—
22.	— mit Erdbirnen, Puffer genannt	145
23.	— mit Semmeln	—
24.	Erdbirnen mit der Schale (Pelle)	—
25.	— Würgelchen	146
26.	Fricandeaux von Kalbfleisch farcirt	—
27.	— gebackene auf flamändiſche Art	—
28.	— geſpickte	—
29.	— geſpickte mit ſaurem Rahm	147
30.	Fricandellen	—
31.	— von Kalbsbraten	148
32.	Fricadellen ſtatt Cotelletes	—
33.	Gansleber, gebratene	—
34.	— geröſtete	—
35.	Gansleber-Würſte	—
36.	Hammelsbruſt, grillirte	149

Nro.		Seite
37.	Hammelskarbonade	149
38.	— -Nieren	—
39.	— -Rippchen (Cotelletts)	150
40.	— -Würste	—
41.	Häringe, gebratene	—
	— zu backen	161
42.	Hechtwürste	150
43.	Hirnwürste von gekochtem Fleisch	151
44.	Hühner, junge, gebackene	—
	Hühnerleberwürste	15
45.	Kalbsbrieschen, gebackene	15
	— andere Art	—
46.	— im Netz zu braten	15
	— würstchen	157
47.	Kalbs-Carminathen, gefüllte	152
48.	Kalbsfleisch, gebackenes	—
49.	Kalbsfüße, gebackene	153
50.	— 2te Art	—
51.	Kalbsfleisch-Hateletten	—
	Kalbshirn, gebackene	151
52.	Kalbs-Karbonade	154
53.	Kalbsleber, geröstete	—
54.	— im Netz gebackene	—
55.	Kalbsmilze, gefüllte	155
56.	Kalbsrippchen (Carminathen, Cotellettes)	—
57.	— auf andere Art	—
58.	Karpfen-Wurst	15
59.	Krebse, gebackene	—
60.	— gefüllte	—
61.	Krebswürstchen	157
62.	Mangoldstiele, gebackene	—
63.	Netzwürstchen	—
64.	Nieren-Küchlein	159
65.	Nierenschnitten, gebackene	—
66.	— 2te Art	—
67.	— geröstete	—
68.	Omelettes, französische	—
69.	— gefüllte	—
70.	— auf Genuesisch	—
71.	— von Kalbsnieren	16
72.	— auf Karthäuser Art	—
73.	Pfannkuchen mit Speck	—
74.	Picklinge zu backen	—
75.	— zu rösten	161
76.	Rahmschnitten, saure	—
77.	Rindskotelettes	—
78.	Saucischen, französische (Bratwürste)	—
79.	Schweins-Karbonade	162
80.	— -Milzen zu braten	—

Nro.		Seite
81.	Schweins-Nieren, gebratene	162
82.	— -rippchen	—
83.	Tauben, eingebackene	—
	— gebackene	151
84.	Weckenschnitten, gebackene	163
85.	Würstchen in Oblaten	—
86.	— französische	—

Nro. Aufläufe, süße und gesalzene.

1.	Aepfel-Auflauf	164
2.	Aprikosen-Auflauf	—
3.	— — zweite Art	—
4.	Auflauf von kaltem Braten	165
5.	— à la Duchesse mit Stachelbeeren	—
6.	— von Flädchen	166
7.	— gebrühter	—
8.	— von Gries-Klößen	—
9.	— von Gugelhopfen	167
10.	— guter, mit Obst	—
11.	— von Milchklößen	—
12.	— von saurem Rahm	168
13.	— von sauern Rahmklößen	—
14.	Baumwollen-Auflauf	—
15.	— — 2te Art	—
16.	Brieschen-Auflauf	169
17.	— — 2te Art	—
18.	Butter-Auflauf	170
19.	Chand'eau- (Schodo-) Auflauf	—
20.	Chocolade-Auflauf	—
21.	Citronen-Auflauf	—
22.	— — 2te Art	171
23.	— — 3te Art	—
24.	— — 4te Art	—
25.	Dampf-Auflauf	—
26.	Erdbirnen-Auflauf mit Häring	172
27.	— — mit Käs	—
28.	— — süßer	173
29.	— — 2te Art	—
30.	Fisch-Auflauf	—
31.	Gries-Auflauf	174
32.	— — 2te Art	—
33.	Himbeeren-Auflauf	—
34.	— — 2te Art	175
35.	Johannisbeeren-Auflauf	—
36.	— — 2te Art	—
37.	Käs-Auflauf	—
38.	Kirschen-Auflauf	176
39.	— — 2te Art	—
40.	— — 3te Art	—

Nro.		Seite
41.	Kirschen-Auflauf, 4te Art	176
42.	Krebs-Auflauf mit Krebssauce	177
43.	Macronen-Auflauf	—
44.	— — mit Obst	—
45.	Mandel-Auflauf	178
46.	— — 2te Art	—
47.	— — 3te Art	—
48.	Mark-Auflauf	179
49.	Mehl-Auflauf	—
50.	Milchbrod-Auflauf	—
51.	— — geröfteter	—
52.	Nudeln-Auflauf mit Schinken	180
53.	Quitten-Auflauf	—
54.	— — 2te Art	—
55.	Rahm-Auflauf	181
56.	Reis-Auflauf	—
57.	— — 2te Art	—
58.	Rosinen-Auflauf	182
59.	Sago-Auflauf	—
60.	Tübinger-Auflauf	—
61.	Vanille-Auflauf	183
62.	Wecken-Auflauf	—
63.	— — 2te Art	—
64.	Wiener-Auflauf	184

Süße Gemüße.

Nro.		
1.	Aepfelbrei mit einem Guß	184
2.	— Borsdorfer, aufgezogene	185
3.	— gebackene	—
4.	— gedämpfte	—
5.	— -Koch	—
6.	— -Kunzen mit einer Kruste	186
7.	— Mus, aufgezogenes	—
8.	— — — 2te Art.	—
9.	— — aufgelaufenes	187
10.	— auf polnische Art	—
11.	— Schnitten mit Weinsauce	—
12.	— à la Suisse	188
13.	Aprikosen-Mus	—
	— — aufgelaufenes	187
14.	Aufgezogenes von Mark	188
15.	— von Weißbrod	—
16.	Baumwollen-Mus	189
17.	Birnen-Klöße, gebackene	—
18.	— -Mus zum frischen Verspeisen	—
19.	— -Schnitze	190
20.	Brei, aufgezogener	—
21.	— — 2te Art	—

ro.	Seite
2. Brei, aufgezogener baierischer	190
3. Bier-Brei	191
. Brei, gebrannter	—
. — geröſteter	—
. Brod, baierisch	—
. Brod-Pfeffer	—
. Butter-Mus	—
— — 2te Art	—
. Caffee-Mus — —	192
. Citronen-Brei	—
Citronen, gefüllte	—
Citronen-Mus mit Milch	—
— — — Wein	193
Dampfnudeln	—
— 2te Art	—
— genannt Ducaten-Nudeln	194
— ſächſiſche	—
Eier, gefüllte, gebackene	195
— große	—
— -Würſtchen in einer Sauce	196
— auf andere Art	—
Erdbeeren-Mus	—
Erdbirnen-Mus	197
Erdbirnen-Würſtchen, aufgezogene	—
Feigenmus	—
Flädchen gebackene in einer Sauce	—
— gefüllte	198
— — 2te Art	—
— -Kuchen mit Zimmt-Kruſte	—
— mit Roſinen	—
— in einer ſüßen Sauce	199
Grand Brouille	—
Gries-Brei, aufgezogener	200
Gries-Kuchen in Hägen-Sauce	—
— -Mus, aufgezogenes	—
— -Torte in Schodo-Sauce	—
— -Törtchen in einer braunen Mandelſauce	201
— — mit Weinſauce	—
Habermehl-Mus	202
Hägen-Mus	—
Heidelbeeren-Mus	—
Johannisbeeren-Mus	—
Kaiſer-Kuchen	—
— — auf andere Art	203
Kirſchen-Brod	—
— -Gemüß	—
— -Klöße	204
— -Mus	—
Kokkuchen in einer Weinſauce	—
	205

Nro.		Se
71.	Mandelbrei	20
72.	— aufgelaufener im Zinn	20
73.	Mandel-Flädchen	-
74.	— -Knöpfchen in einer Weinsauce	-
75.	— -Koch, geschnittener	-
76.	— -Kuchen in einer Hägensauce	2
77.	— -Mus	-
78.	— — aufgezogenes	
79.	— — — mit Rahm	2
80.	— -Schnitten	
81.	— — aufgezogene	
82.	— -Törtchen in Citronenschalen	
83.	— — mit Sauce	2
84.	— -Weckchen	
85.	— -Würstchen	
86.	Mark-Mus	2
87.	— -Würstchen	
88.	Mehlspeise mit Aprikosen-Marmelade	
89.	Mus von schwarzem Brode	1
90.	Nudeln-Mus	
91.	— gefüllte, süße	
92.	Ofenschlupfer in einer Weinsauce	
93.	Omelette mit Borsdorfer Aepfel	2
94.	— à la Soufflée	
95.	Pfirsichen-Koch	
96.	— -Mus	1
	— — aufgelaufenes	1
97.	Pflaumen-Koch	
98.	— in Semmelscheiben	
99.	Prünellen-Mus	
100.	Quittenberg	
101.	— -Mus	
	— — aufgelaufenes	
102.	— — aufgezogenes	
103.	— — auf andere Art	
104.	Rahm-Brei, gebrannter	
105.	— -Mus, aufgezogenes	
106.	— -Nudeln	
107.	— — süße, aufgezogene	
108.	— -Strudeln	
109.	— — 2te Art	
110.	Reis-Brei	
111.	— — gebackener	
112.	— — gepreßter	
113.	— -Knopf	
114.	— — von Borsdorfer-Aepfel	
115.	— -Mus	
	— — aufgezogenes	
116.	— -Törtchen in einer Mandelsauce	

Digitized by Google

Nro.		Seite
117.	Reis-Würstchen	220
118.	Ritterkuchen	—
119.	Rosen-Mus	221
120.	Rosinen-Klöße	—
121.	Sauerbronnen-Mus	—
122.	— — — 2te Art	—
123.	Scheiter-Beugchen	222
124.	Scheiterhaufen	—
125.	Schmarellen-Knöpfchen	—
126.	— — in der Milch aufgezogen	223
127.	Schnecken-Nudeln	—
128.	Schokaten	224
129.	Schüssel-Gebackenes	—
130.	Schweizerspeise	—
131.	Stachelbeeren-Mus	225
132.	— — 2te Art	—
133.	Stärke-Mus	—
134.	Strauben, gesottene	226
135.	Trauben-Mus	—
136.	Wecken-Brei, aufgezogener	—
137.	— gefüllte, mit Mandeln	—
138.	— — mit Rosinen und Zibeben	227
	— — mit Quitten	—
139.	— -Mocken in einer Weinsauce	—
140.	— -Mus, aufgezogenes	—
141.	— -Törtchen mit Sauce	228
142.	Wein-Brei	—
143.	— -Mus	229
144.	— — 2te Art	—
145.	Wiener-Mus	—
146.	— -Törtchen in einer Weinsauce	—
147.	Zibeben-Mus	230
148.	Zimmt-Mus, aufgezogenes	—
149.	— — 2te Art	—
150.	Zucker-Brei	—
151.	— -Mus	231
152.	— -Nudeln	—
153.	Zwetschgen-Mus	—
154.	— — 2te Art	—

Süße und gesalzene Puddings.

Nro.		
1.	Aepfel-Pudding	232
2.	Braun-Brod-Pudding	—
3.	BrieschenPudding	233
4.	— — in einer Buttersauce	—
5.	— — in einer Morchelnsauce	—
6.	Brod-Pudding	234
7.	Englischer Pudding	—

Nro.		Seite
8.	Englischer Pudding von ächter Art	235
9.	Pudding à l'anglaise (englischer)	236
10.	Erdbirnen-Pudding, gesalzener	—
11.	— — — 2te Art	—
12.	— — geschmälzter	237
13.	— — süßer	—
14.	Fisch-Pudding	—
15.	Fleisch-Pudding	238
16.	Französischer Pudding	—
17.	Gebackener Pudding	239
18.	Gebrühter Pudding	—
19.	— — 2te Art	240
20.	Gries-Pudding	—
21.	Haasen-Pudding	—
	Kalbfleisch-Pudding	—
22.	Krebs-Pudding	241
23.	— — 2te Art	—
24.	Macronen-Pudding	242
25.	Mandeln-Pudding	—
26.	Mark-Pudding	—
27.	Mehl-Pudding	—
28.	Milch-Pudding	243
29.	Neun Loth-Pudding	—
30.	— — andere Art	244
31.	Nudeln-Pudding mit Brieschen-Sauce	—
32.	— — süßer	—
33.	Pomeranzen-Pudding	245
34.	Rahm-Pudding	—
35.	Reis-Pudding	—
36.	— 2te Art	246
37.	— mit Brieschen	—
38.	Sago-Pudding	247
39.	Schodo- (Chau d'eau) Pudding	—
40.	Semmel-Pudding	—
41.	Vanille-Pudding	—
42.	Weißbrod- oder Wecken-Pudding	248

Milch-, Mehl- und Eierspeisen, welche als Gemüße oder Beigericht gegeben werden.

Nro.		
1.	Aepfel-Spatzen	249
2.	Aufgezogenes von saurem Rahm	—
3.	Aufgezogener Brei mit Mutschelmehl	—
4.	Bettelmann oder Scheiterbeuge	250
5.	Brei, weißer (Kindles-)	—
6.	Brieschen-Törtchen mit Butter- oder Krebssauce	251
7.	Butter-Kuchen	—
8.	— -Schnitten	—
9.	Dampfnudeln, gewöhnliche oder gesalzene	—

ro.		Seite
0.	Dampfnudeln von Erdbirnen	252
1.	Eierdotter-Mus	—
2.	Erdbirnen-Knopf	—
3.	— -Mus	253
4.	Flädchen mit Krebsfülle	—
5.	— — gesalzener Sauce	—
6.	Fleischkuchen in einer Morcheln-Sauce	254
7.	Hefen-Knopf in Wasser gekocht	—
8.	Hirse in Milch gekocht	—
9.	Aepfel-Klöße	255
0.	Baierische Klöße	—
1.	Bauern-Klöße	—
2.	Birnen-Klöße	256
3.	Bratwurst-Klöße	—
4.	Erdbirnen-Klöße	—
5.	— — 2te Art	—
6.	— — 3te Art	257
7.	— — in Fleischbrühe	—
8.	— — gebackene	—
9.	— — mit Speck	258
0.	Fleisch-Klöße	—
1.	Frankfurter-Klöße	—
2.	— — 2te Art	259
3.	Gebrühte Klöße	—
4.	— — in Milch	260
5.	Gries-Klöße	—
6.	Grüne Klöße	—
7.	Hecht-Klöße	261
8.	Kalbfleisch-Klöße	—
9.	Käse-Klöße	—
0.	Leber-Klöße	262
1.	— — 2te Art	—
2.	Mehl-Klöße	263
3.	Polnische Klöße	—
4.	Quitten-Klöße	—
5.	Rahm-Klöße	—
6.	Rindfleisch-Klöße	264
7.	Sächsische Klöße	—
8.	Sago-Klöße	—
9.	Schinken-Klöße	265
0.	Schwäbische Klöße	—
1.	Schweden-Klöße	—
2.	— — 2te Art	266
3.	— — 3te Art	—
4.	Semmel-Klöße	—
5.	Speck-Klöße	267
6.	Spinat-Klöße	—
7.	Topfklümpe oder Klöße	—
8.	Krebs-Guter	268
9.	— -Mus	—

Nro. Seite

60. Krebs-Mus, aufgezogenes 269
61. -Rudeln —
62. — -Schnecken —
63. — -Schnitten 270
64. — -Tourné —
65. Kuchen, gebrühter 271
66. Küche-Michel —
67. Lungen-Morcheln —
68. — -Mus 272
69. — -Rudeln, gefüllte —
70. — -Schnitten —
71. Makaroni oder Italienische Rudeln 273
72. Morcheln, gebackene —
73. Mutschelmehl-Kuchen —
74. Nierenschnitten, gesottene —
75. Rudeln, gefüllte 274
76. — — oder Maultaschen —
77. — gestützte —
78. — -Kuchen —
79. Omelettes, gefüllte 275
80. Pfannkuchen, gewöhnliche —
81. Rahm-Mus 276
82. — -Spatzen, saure —
83. Risoto oder Reis auf italienische Art —
84. Schinken-Rudeln —
85. Schnee-Spatzen 277
86. Stockfisch, blinder —
87. Trichterlesnudeln —
88. Zankeisen 278

Große Pasteten.

Nro.

Pasteten-Bereitung —
1. Artischoken-Pastete 279
2. Auerhahn-Pastete, kalte 280
3. Enten-Pastete —
4. Fleisch-Pastete, gehackte 281
5. — — 2te Art —
6. Gans- oder Enten-Pastete 283
7. Gansleber-Pastete, kalte —
8. Gerührte Pastete 283
9. — — auf einer Platte 284
10. Haasen-Pastete —
11. Hühner-Pastete 285
12. — -Pastete, junge 286
13. Kalbfleisch-Granade als Pastete zu geben —
14. Kalte Pastete 287
15. Kirschen-Pastete 288
16. Krametsvögel-Pastete —

Nro.		Seite
17.	Krebs-Pastete	289
18.	Laperdan-Pastete	—
19.	Lerchen-Pastete	290
20.	Makaroni-Pastete	—
21.	Rebhühner-Pastete	291
22.	Rehbraten-Pastete	—
23.	Rindfleisch-Pastete	292
24.	Schüssel-Pastete von jungen Tauben	—
25.	Stockfisch-Pastete	293
	— — andere Art	289
26.	Teller-Pastete	293
	Wachteln-Pastete	291
27.	Wildpret-Pastete, kalte	293
28.	Zwiebel-Pastete	294

Fische.

Nro.		
1.	Aal blau zu sieden	—
2.	— zu braten	295
3.	— fricassirter	—
4.	— kalt zu geben	—
5.	— marinirter	296
6.	Alante	—
7.	Barben, blau gesotten	—
8.	— gebratene	297
9.	Barsch (Görs) blau gekocht	—
10.	Bleihe mit Bier	—
11.	Dorsch zu kochen	—
12.	Fische zu braten, daß auch ihre Gräthen gegessen werden können	—
13.	Fische in eigener Sauce	298
14.	— mit Wurzeln	—
15.	Forellen blau zu kochen	—
	Forellen zu backen	302
16.	Forellen in einer gelben Sauce	298
17.	— mit Häring	299
18.	— zu mariniren	300
	— marinirt	296
19.	Frosch-Fricassée (Frosch-Schenkel)	300
20.	— marinirte und gebackene	—
21.	Grundeln (Gründlinge) zu backen	301
22.	— zu kochen	—
23.	Häring zu mariniren	—
24.	Hecht blau gekocht	—
25.	— zu backen	302
26.	— farcirter	—
27.	— gebratener	303
28.	— marinirter	—
29.	— mit Meerrettig	304

Nro.		Seite
30.	Hecht mit Peterling	304
31.	— in eigener Sauçe	—
32.	— — — — 2te Art	—
33.	— in einer Sauçe	305
34.	— oder Forellen in einer weißen Sauçe	—
35.	Kabliau (Kabeljau), frischen, zu kochen	—
36.	— geschmälzter	—
37.	— als Klippfisch zu kochen	306
38.	Karauschen zu kochen	—
39.	Karpfen blau zu sieden	—
	— zu backen	307
40.	— gefüllter	307
41.	— zu mariniren	—
42.	— à la Matelote	308
43.	Carpe en Matelote	—
44.	Karpfen in eigener Sauçe	—
45.	— auf andere Art	309
46.	— in französischer Sauçe	—
47.	— in schwarzer Sauçe	—
48.	— in weißer Sauçe	310
49.	Krebse, gewöhnlich gekocht	—
50.	— zu sieden	311
51.	Lachs, abgesottener, frischer	—
52.	— in kurzer Brühe	—
53.	— gebratener	—
54.	Laperdan zu wässern und gut zu kochen	312
55.	Makrelen, frische, zu kochen	—
56.	— geräucherte, gebratene	—
57.	Neunaugen zu kochen	—
58.	Salmen zu sieden	313
59.	Schleien mit Dill zu kochen	—
60.	— gewöhnlich gekocht	—
61.	— Fricassée	314
62.	Schmerlen zu braten	—
63.	— gekocht	—
64.	— mit Kümmel	—
65.	— marinirte	315
66.	Schollen, frische, gebacken	—
67.	— — gekochte	—
68.	— gebratene, aufgerollt	—
69.	Seebarsch (Sandbarsch), gekocht	—
70.	— in der Tortenpfanne gebacken	316
71.	Seezungen, aufgerollte zu kochen	—
72.	— — zu braten	—
73.	— gebackene	—
74.	Steinbutten zu kochen	317
75.	— mit kurzer Brühe	—
76.	— gebratene	—
77.	Stinte zu braten	—

Nro.		Seite
78.	Stinte zu kochen	318
79.	Stockfisch in einer Buttersauce	—
80.	— gedämpfter	—
81.	— geschmälzter	—
82.	— in einer Rahmsauce	319
83.	— in einer Sardellensauce	—
84.	— vorzüglich gut zuzubereiten	—
85.	Stör zu kochen	320
86.	— Kopf zuzubereiten	—
87.	— auf dem Roste gebraten	—
88.	Wasserstottchen	—
89.	Weißfische zu kochen	321
90.	Wels zu kochen	—

Sauçen.

Nro.		
1.	Aepfelsauce	322
2.	Austernsauce	—
3.	Beche mel Sauce	—
4.	Buttersauce	323
5.	Chocoladesauce	—
6.	Citronensauce	—
7.	Cotelettessauce	—
8.	Fischsauce zum Aufbewahren	324
9.	Gelbe Sauce zu Fischen oder Spargeln	—
10.	Englische Sauce, kalte	—
11.	— — warme	325
12.	Gurkensauce	—
	Häringsauce	331
13.	Hägen- (Hagebutten) Sauce	325
14.	Himbeeren-Sauce	—
15.	Holländische Sauce	326
16.	Johannisbeeren-Sauce	—
17.	Kapernsauce	—
18.	Krebssauce, gesalzene	—
19.	— süße	327
20.	Mandelsauce	—
21.	— braune	—
22.	Milchsauce	328
23.	Morchelnsauce	—
24.	Olivensauce	—
25.	Pflaumensauce	329
26.	Polnische Sauce	—
27.	Pomeranzensauce	—
28.	Punschsauce	—
29.	Rahmsauce	330
30.	Rosinensauce zu Enten ꝛc.	—
31.	— — zu Puddings	—
32.	Sagosauce	—

Nro.		Seite
33.	Sardellensauce	331
34.	Sauce à la Daube	—
35.	— kalte	—
36.	— von dürren Kirschen	—
	— von frischen Kirschen	—
37.	— pikante	332
38.	— piquante aux Champignons	—
	— Remoulade	371
39.	— Robert	333
40.	Sauerampfersauce mit Rahm	—
41.	Schaumsauce	—
42.	Schinkensauce	—
43.	Schodo- (Chau d'eau) Sauce	334
44.	Senf oder braune Mostrichsauce	—
45.	— — weiße Mostrichsauce	—
46.	Spanische Sauce	—
47.	Speck- und Zwiebelsauce	335
48.	Vanillesauce	—
49.	Weinsauce	—
50.	— 2te Art	—
51.	— à l'anglaise	336
52.	— mit Sardellen	—
53.	— weiße	—
54.	Weiße Sauce zu Fischen	—
55.	Zwiebelbrühe mit Senf	—

Ragouts, Fricassées ꝛc.

Nro.		
1.	Austern zu backen	337
2.	— -Ragout	—
3.	— unächte in Schalen	—
4.	Brieschen-Fricassée	338
5.	— fricassirte	—
6.	— in einer gelben Sauce	—
7.	Champignons, gebacken	339
8.	— gekocht	—
9.	— -Ragout	—
10.	Cotellettes in einer Sauce	340
11.	Eier, fricassirte	—
12.	— hartgesottene in einer Rahmsauce	—
13.	Fleisch-Rollad (Roulade)	—
14.	— mit kalter Sauce	341
15.	— -Vögelchen	—
16.	— — auf andere Art	—
17.	— — 3te Art	342
18.	Gansleber in einer Sardellensauce	343
19.	Hachée	—
20.	Hammelfleisch in einer Sauce	—
	— quallendes	345

Digitized by Google

Nro.		Seite
21.	Hammelsnieren auf italienische Art	343
22.	— saure	344
23.	Kalbfleisch, eingemachtes mit Krebsen	—
24.	— gedämpftes	—
25.	— geklopftes	—
26.	— quallendes	—
27.	— in eigener Sauce	345
28.	Kalbsbraten mit Aepfeln	—
29.	— -Ragout	—
30.	Kalbsbrust, fricassirte	346
31.	— gebackene	—
32.	Kalbsfüße	—
33.	— in Sauce	347
34.	Kalbsgekröse, fricassirt	—
35.	Kalbsherz, gedämpftes	—
36.	— gespickte	348
37.	Kalbshirn in einer sauren Sauce	—
38.	— in einer weißen Sauce	349
39.	Kalbsleber, gedämpfte	—
40.	— gefüllte	—
41.	— gespickte	—
42.	— mit Limonien	350
43.	— auf Wildpret-Art	—
44.	Kalbslunge, fricassirte	—
45.	— -Haschée	—
46.	Kalbsmagen, gefüllter	351
47.	Kalbszungen, gefüllte	—
48.	Krebs-Ragout	—
49.	Lammfleisch mit Kapern	352
50.	— -Ragout	—
51.	Lamm-Fricassée	—
52.	Morcheln-Ragout	—
53.	Muscheln, frische, gekocht	353
54.	— -Ragout	—
55.	Ochsenhirn in einer Butterſauce	—
56.	Ochsenschwänze	354
57.	Peterling-Fleisch, Nürnberger	—
58.	Planquet	—
59.	Ragout von kaltem Braten	355
60.	— mit Krebsen	—
61.	Rolladchen	—
62.	Schakkob zu machen	356
63.	Schnecken zu machen	—
64.	Schweins-Nieren, saure	—
65.	— -Ohren in einer Brodsauce	357
66.	Spanferkel-Fricassée	—
67.	Trüffel-Ragout	—

Nro. Seite

Braten und gedämpftes Fleisch.

1. Frikando 358
2. Hammelfleisch gedämpftes mit Gurken —
3. Hammelsbug —
4. — auf andere Art 359
5. Hammels-Carée —
6. — -Schlegel gut zuzubereiten 360
7. Kalbfleisch auf Boeuf à la Mode Art —
8. — mit Creme —
9. — gut zuzubereiten 361
10. — Oliver à la Mode —
11. — in Papier 362
12. — auf Wildpret-Art —
13. Kalbsbraten in der Kachel —
14. — im Ofen 363
15. Kalbsbraten am Spieß 364
16. Kalbsbrust auf königliche Art —
17. — gedämpfte 365
18. — gefüllte —
19. — — 2te Art —
20. — — gespickte, mit Krebssauce . . 366
21. Kalbskopf, gebratener —
22. — gebrühter 367
23. — mit Rosinensauce —
24. — à la Tourty 368
25. Kalbsschlegel, angeschlagen 369
26. — ausgebeinter —
27. — mit Essig 370
28. — gespickter à la Bourgoise —
29. — mit einer Rahmsauce 371
30. — verdämpfter —
31. Lammsbraten, gefüllt 372
32. — — 2te Art —
33. Lammsbrust, farçirte —
34. Lammskeule (Schlegel) mit Parmesankäse . . 373
35. Lammsköpfe —
36. Lamms-Rollade —
37. Lammsschlegel gespickter, mit Eminçé von Gurken . 374
38. Nierenbraten, gespickt —
39. — mit weißer Sauce 375
40. Ochsenfleisch, eingesetztes —
41. Rindsbrust à la Braise glacé —
42. Schinken, frischen, zu backen 376
43. — mit Burgunder Wein —
44. Schweins-Braten mit Häring 377
45. Schweins-Rippen mit Obst gefüllt —
46. — — Sauerkraut —
47. — -Schlegel gut zu kochen 378

Nro.		Seite
48.	Schweins-Schlegel mit einer Kruste	378
49.	Spanferkel (Milchschwein) gut zu braten	379
50.	— à la Daube	—
51.	— -Rollade	—

Geflügel.

Nro.		
1.	Auerhahn zu braten	380
2.	Becassinen, Gratins von	381
3.	Birkhühner-Ragout	—
	Salmis mit Orangen	383
4.	Enten en Aspic	382
5.	— zu braten	—
6.	— à la Broche mit Oliven	—
7.	— gedämpfte	383
	— en Depsé	386
8.	— Salmis mit Orangen	383
9.	— auf Wildpret-Art	—
10.	— wilde zu braten	—
11.	— — in einer Trüffelnsauce	384
12.	Fasanen à la Braise	—
13.	— zu braten	—
	— -Salmis mit Orangen	383
14.	Feldhühner zu braten	385
15.	Gans à la Broche mit farcirten Gurken	—
16.	— à la Daube	386
17.	— en Depsé	—
18.	— gebratene mit Fülle	387
19.	— — mit Quitten	388
20.	— gepöckelte	—
21.	— junge, mit Olivensauce	—
22.	Gänseklein (Gansp feffer)	389
23.	— -Ragout	—
24.	Gans-Rollade	—
25.	Hahnen, eingemachte	390
26.	Haselhuhn zu braten	—
27.	— farcirte	—
	— à la Braise	384
28	Hühner, alte, farcirte	391
29.	— — gebratene	—
30.	— — — gefüllte	—
31.	— — gedämpfte	392
32.	— — en Blanquette	—
33.	— — à la Braise	—
34.	— junge zu braten	393
35.	— — à la Broche	—
36.	— — à la Coelestine	—
37.	— — mit Eiersauce	394
38.	— — auf englische Art	—
39.	— — fricassirte	—

Nro.		Seite
40.	Hühner, junge, fricassirte mit Gurken	395
41.	— — Fricassée	—
42.	— — gebackene	—
43.	— — 2te Art	396
44.	— — braun gedämpft	—
45.	— — à la grèc	397
46.	— — mit Johannisbeeren	—
47.	— — mit Krebsbutter	—
48.	— — en Magonaise	—
49.	— — en Matélote	398
50.	— — in einer braunen Sauçe	—
51.	— — — gelben Sauçe	—
52.	— — mit Stachelbeeren	399
53.	Kapaunen in der Braise	—
	— zu braten	391
54.	— à la Daube	400
55.	— á la Dubof	—
56.	— Filets mit Mark-Klößchen	—
57.	Krammetsvögel mit Aepfel	401
58.	— zu braten	—
59.	— geröstet	402
60.	— Pastetchen	—
61.	— Salmis	403
62.	Lerchen, fricassirte	—
63.	— gebratene	—
	— Gratins	381
64.	— marinirt und gebraten	403
65.	— Ragout mit Aepfel	404
66.	— — — Schinken	—
67.	— Salmi	—
68.	— mit Trauben	—
69.	Pfauen zu braten	405
70.	Rebhühner zu braten	—
71.	— Haschée	—
72.	— Ragout	406
73.	Schnepfen zu braten mit Schnitten	—
74.	— Salmi	407
75.	Tauben mit Borsdorfer Aepfel	—
76.	— in ihrem Blute	—
	— fricassirte	394
77.	— gebeitzte	407
78.	— gebratene mit Fleischsauçe	408
79.	— gedämpfte	—
80.	— gespickte	409
81.	— auf italienische Art	—
82.	— à la Krakkady	—
83.	— en Marinade	410
84.	— in Papilloten	—
85.	— mit Reis	—

Nro.		Seite
36.	Tauben in einer braunen Sauçe	411
37.	Trappen, junge	—
	Wachteln zu braten	405
38.	Welscher Hahn in der Braise mit Castanien	411
39.	— zu braten	412
40.	— -Grillade	413
41.	— -Rollade	—

Wildpret.

Nro.		
1.	Haasen zu braten	414
2.	— klein (Haasenpfeffer)	415
3.	— -Salbicon zu Pastetchen	—
4.	Hirschbraten	—
5.	Hirschleber zuzurichten	416
6.	Kaninchen zu kochen	—
7.	Rehfleisch-Escalops	417
8.	— -Schlegel, gedämpfter	—
9.	— — gespickter mit einer Kruste	—
10.	— — en Surprise	418
11.	— -Würste	—
12.	— -Ziemer zu braten	419
13.	— 2te Art	—
14.	Schwarz-Wildpret zum Aufbewahren einzukochen	420
15.	— — — — — 2te Art	—
16.	— — zu braten	—
17.	— — zu kochen	421
18.	— — panirt	—
19.	— — -Ragout	—
20.	— — -Schlegel, gedämpfter	422
21.	— — -Ziemer à la Daube	—
22.	Schweins-Braten, wilder, mit einer Kruste	—
23.	— -Ferkel, wildes oder Frischling zu braten	423
	— -Braten	420
24.	Schweins-Kopf, wilden zu sieden	423
25.	— — — 2te Art	424
26.	— -Rollade, wilde	—
27.	Schweins-Schlegel wilder, glacirter mit Wachholder-Sauçe	425
28.	— -Ziemer im Ofen	—
29.	Wildbraten-Hachée	—

Salate.

Nro.		
1.	Aepfel-Salat	426
2.	Bohnen-Salat	—
	Brunnenkresse-Salat	427
3.	Champagner-Salat, warmer	—
	Cichorien-Salat	—
4.	Citronen-Salat	—

Nro.		Seite
5.	Endivien-Salat	427
6.	ErdbirnenSalat	—
7.	Gurken-Salat	—
8.	Härings-Salat	428
9.	Hopfen-Salat	—
10.	Hühner-Salat à la Constantin	—
11.	— — auf italiänische Art	429
12.	Jardinière-Salat	—
13.	Italiänischer Salat	—
14.	Kopf-Salat	430
15.	— — gebrühter	—
16.	Kräuter-Salat	431
17.	Kraut-Salat, kalter	—
18.	— — warmer mit Aepfel	—
	— — mit Erdbirnen	—
	Lattig-Salat	430
19.	Ochsenmaul-Salat	432
20.	Portulack-Salat	—
21.	Rapunzel-Salat	—
22.	Rettig-Salat	—
23.	Sardellen-Salat	—
24.	Schnecken-Salat	433
25.	Spargeln-Salat	—
26.	Wurzeln-Salat	—
27.	Vermischter Salat	434
28.	Zellerich-Salat	—
29.	Zwiebel-Salat	—

Sulzen.

Nro.		
	Aal, gesulzter	444
1.	Blanc manger	435
2.	— — mit Aprikosen-Marmelade	—
3.	— — von Kalbsfüßen	—
4.	Citronen-Sulz	436
	Enten, wilde, gesulzte	437
5.	Forellen, gesulzte	436
	Hühner, junge, gesulzte	444
6.	Kapaunen — —	437
7.	Karpfe, gesulzter	438
8.	Ochsenzunge, gesulzte mit Krebsen	—
9.	Preßkopf	439
10.	— 2te Art	440
11.	— ordinairer	—
12.	Rahm-Sulz	441
13.	Rahm-Sulz mit Mandeln	—
14.	Rothe Sulz	—
	Salmen, gesulzter	444
15.	Schwarz-Wildpret-Sulz	442

Nro.		Seite
16.	Schweins-Kopf à la Daube	442
17.	— zuzubereiten	443
18.	Sulz, gesalzene	444
19.	— süße	445
20.	Tauben, gesulzte	—
21.	Welscher Hahn à la Daube	446
	Wildpret, gesulztes	447

Compotes, Cremes, Gelées ꝛc.

Nro.		
1.	Aepfel-Compote	447
2.	— — mit Eis	—
	Aprikosen-Compote	451
	— —	453
3.	Birnen-Compote	448
4.	Erdbeeren-Compote	—
5.	Feigen-Compote	—
6.	Heidelbeeren-Compote	449
7.	Johannisbeeren-Compote	—
8.	— — 2te Art	—
9.	Kirschen-Compote	—
10.	— — 2te Art	—
11.	— — 3te Art	450
12.	Melonen-Compote	—
13.	Orangen-Compote	—
14.	Pfirsich-Compote	451
15.	— — 2te Art	—
16.	Pflaumen-Compote	452
	— —	453
17.	Preisselbeeren-Compote	452
18.	Prünellen-Compote	—
19.	Quitten-Compote	—
20.	Reineclauden-Compote	453
21.	Rüben, gelbe, Compote	—
22.	Stachelbeeren-Compote von grünen Beeren	454
23.	— — — — — 2te Art	—
24.	— — von rothen, reifen Beeren	—
25.	Trauben-Compote	—
26.	Aepfel-Creme	455
27.	Champagner-Creme	—
28.	Chocolade-Creme	—
29.	— — 2te Art	—
30.	Citronen-Creme	456
31.	— — 2te Art	—
32.	— — mit Eierschaum	—
33.	— — gebackene	—
34.	Erdbeeren-Creme	457
35.	— — oder kaltes Erdbeeren-Mus	—
36.	Haber-Creme	—
37.	Himbeeren-Creme	458

Nro.		Seite
38.	Kirschen-Creme	458
39.	Pistazien-Creme	—
40.	Punsch-Creme, warme	459
41.	Punsch-Creme, kalte	—
42.	Rahm-Creme à la Noailles	—
43.	— saure	—
44.	— süße	460
45.	Sago-Creme	—
46.	Vanille-Creme	—
47.	Eier-Käs	—
48.	Englischer Igel	461
49.	Gallert von Hirschhorn	—
50.	Aepfel-Gelée	463
51.	Brombeer-Gelée	—
52.	Citronen-Gelée	—
	— andere Art	468
53.	Englisches Gelée	464
54.	Gelbe Gelée	—
55.	Gelée mit allerhand Farben	—
56.	— schnell zu bereiten	466
57.	Johannisbeeren-Gelée	—
58.	— — ohne Feuer zu verfertigen	467
59.	Kalbskopf-Gelée	—
	Kirschen-Gelée	463
60.	Orangen-Gelée	467
61.	Pfirsichen-Gelée	468
62.	Pflaumen-Gelée	—
	Pomeranzen-Gelée	463
63.	Punsch-Gelée	468
64.	Quitten-Gelée	469
65.	Gold-Renetten-Gelée	—
66.	Weichsel-Kirschen-Gelée	470
67.	Citronen-Milch	—
68.	Mandelmilch, bittere	—
69.	— gekochte	—
70.	Weiße Milch	471
71.	Hägen-Schaum	—
72.	Himbeeren-Schaum	—
73.	Quitten-Schaum	472
74.	Rahm-Schaum süßer	—
	Schaum von eingemachtem Obste	471
75.	Schneeberg	473
76.	— 2te Art	—

Torten.

Nro.		
1.	Aepfel-Torte	474
2.	— 2te Art	—
3.	— 3te Art	—

Nro.		Seite
4.	Aepfel-Torte, geriebene	475
5.	Bisquit-Torte	—
6.	— — mit Johannis- oder Himbeeren	—
7.	Bierhefen-Torte	476
8.	Brei-Torte	—
9.	Brod-Torte	—
10.	— — 2te Art	477
11.	— — mit Kirschen	—
12.	Butter-Torte	—
13.	Chocolade-Torte oder Bisquit	478
14.	— —	—
15.	— — 2te Art	—
16.	Citronen-Torte	479
17.	— — 2te Art	—
18.	— — gerührte	480
19.	— — geschnittene	—
20.	Erdbeeren-Torte	481
21.	Erdbirnen-Torte	—
22.	Galanterie-Torte	—
23.	Guß-Torte	482
24.	Hunger-Brod	—
25.	Jäger-Torte	483
26.	Johannisbeeren-Torte	—
27.	Kleyen-Torte	—
28.	Krach-Torte	484
29.	Kranz-Torte	—
30.	Leber-Torte	—
31.	Mandel-Berg	485
32.	— — 2te Art	—
33.	— -Torte, gewöhnliche	—
34.	— — von gebackenen Mandeln	486
35.	— — geröstete	—
36.	Marseiller-Torte	—
37.	Mirinken-Torte	487
38.	Orangen-Torte	—
39.	Pariser-Torte	488
40.	Punsch-Torte	—
41.	Quitten-Torte	489
42.	— — 2te Art	—
43.	— — 3te Art	—
44.	— — mit Mandelguß	—
45.	— — — — 2te Art	490
46.	Rahm-Torte	—
47.	Reis-Torte	—
48.	— — mit Wein	491
49.	Rosinen-Torte	—
50.	Sand-Torte	—
51.	— — auf andere Art	492
52.	— — — leichtere Art	—

Nro.		Seite
53.	Sand-Torte oder Pfannkuchen	492
54.	Schaum-Torte	493
55.	Speck-Torte	—
56.	Trauben-Torte	494
57.	Wiener-Torte	—
58.	Zimmt-Torte	495
59.	— — mit Buttertaig	—

Kuchen.

Nro.		
1.	Aepfelkuchen, gerührter	496
2.	— geschmälzter	—
3.	— gewöhnlicher	—
4.	— mit Wein	497
	Aprikosen-Kuchen	499
	— —	508
5.	Bisquitkuchen mit Mandeln	497
6.	Blitz-Kuchen	—
7.	Brod-Kuchen	498
8.	Caffee-Kuchen	—
9.	Creme-Kuchen	—
10.	Himbeeren-Kuchen	499
11.	Johannisbeeren-Kuchen	—
12.	— — 2te Art	—
13.	Käs-Kuchen	500
14.	— — 2te Art	—
15.	— — süßer	—
	Kirschen-Kuchen	499
16.	— — mit schwarzem Brod	501
17.	— — mit Buttertaig	—
18.	— — gerührter	502
19.	— — mit Gries	—
20.	— — mit einem Guß	—
21.	— — mit einer Kruste	503
22.	Macronen-Kuchen	—
23.	Magdalenen-Kuchen	—
24.	Mandel-Kuchen, schwedischer	504
25.	— -Speckkuchen	—
26.	— — 2te Art	—
27.	Nürnberger Commisbrod	505
28.	Pfirsichen-Kuchen	—
29.	Rahm-Kuchen	—
30.	— — 2te Art	—
31.	Reis-Kuchen	506
32.	Savoyer-Kuchen	—
33.	Schiffskuchen, englischer	—
34.	Speck-Kuchen	507
35.	Stachelbeeren-Kuchen	—
36.	Thee-Kuchen, englischer	—

Nro.		Seite
37.	Trauben-Kuchen	508
38.	Zwetschgen-Kuchen	—
	— —	499
39.	Zwiebel-Kuchen	508

Hefen-Backwerk.

Nro.		
1.	Anisbrod, Cannstadter	509
2.	— mit Hefen	—
3.	— 2te Art	510
4.	Anis-Kranz	—
5.	Butter- oder Mürben-Kuchen	—
6.	Christstollen	511
7.	Gest-Kollatschen	—
8.	Gugelhopfen, gerührter	—
9.	— gewöhnlicher	512
10.	— mit bittern Mandeln	—
11.	— — — — 2te Art	—
12.	— süßer	513
13.	— mit Zibeben und Rosinen	—
14.	Hefen-Bisquit	—
15.	— -Bisquitchen	514
16.	— -Bretzeln	—
17.	— -Kranz	—
18.	— — 2te Art	515
19.	— -Kräpfchen	516
20.	— -Kuchen	—
21.	— — holländischer	—
22.	— -Küchlein	517
23.	Imen-Nester	—
24.	Mandel-Bretzeln, Magdeburger	518
25.	Napf-Kuchen	—
26.	— — geriebener	—
27.	Schmalz-Kuchen	519
28.	Schnitz- oder Hutzelbrod	—
29.	— — — ordinäres	520
30.	Seelen	—
31.	Zimmt-Kuchen	521
32.	Wiener-Kuchen	—
33.	Zwieback	—
34.	— 2te Art	—
35.	— Magdeburger	522
36.	Zucker-Bretzeln	—
37.	— -Brod, Ulmer	523

Schmalz-Backwerk

Nro.		
1.	Aepfel, gefüllte, zu backen	523
2.	— -Küchlein, gebackene	524

Nro.		Seite
3.	Aepfel-Kunzen	524
4.	Erdbeeren-Schnitten gebackene	—
5.	Faſchings-Krapfen	525
6.	— — 2te Art	—
7.	Faſtnacht-Küchlein	—
8.	— — 2te Art	—
9.	— — milde	526
10.	— — mit Hefe	—
11.	— — ſächſiſche	—
12.	Fiſche oder Grundeln ſüße zu backen	527
13.	Hefen-Küchlein im Schmalz gebackene	—
14.	Kirſchen-Büſchelchen	528
15.	— -Kuchen im Schmalz gebacken	—
16.	Laugenbretzeln im Schmalz gebacken	—
17.	Mandeln, gebackene	—
18.	Nudeln, gebackene	529
19.	Omelettes, ſüße	—
20.	Pfannkuchen, Berliner	—
21.	Räder-Gebackenes	530
22.	Roſen, gebackene	—
23.	Rüben, rothe, gebackene	—
24.	Schnitt-Gebackenes	531
25.	Schnitten, goldene	—
26.	Spritz-Gebackenes	—
27.	Spritzkuchen von Mandeln	532
28.	Tabacks-Rollen	—
29.	Traubenbeeren-Schnitten	—
30.	Weinſchnitten	—
31.	— -Sträubchen	533
32.	Zimmt-Rollen	—
33.	Zucker-Sträubchen	—
34.	— -Stritzel	534

Verſchiedenes kleines Backwerk.

Nro.		
1.	Aepfel-Törtchen	534
2.	Anis-Ringlein	—
3.	Butter-Biſquit	535
4.	Butter-Laibchen	—
5.	Caffee-Küchlein	—
6.	Fränkchen	536
7.	Grieß-Törtchen	—
8.	Guß-Törtchen	—
9.	Hägen-Törtchen	—
10.	Kleyen-Brödchen	537
11.	Kleyen-Küchlein	—
12.	— — mit einem Guß	—
13.	Kröpfe oder Kräpfchen	—
14.	Mandel-Brod	538

Nro.		Seite
15.	Mandel- oder Kindbetterin-Brod	538
16.	— -Kränzchen	—
17.	— -Küchlein, blinde	539
18.	— -Rosen	—
19.	— -Schnitten mit Buttertaig	540
20.	Marseiller-Kräpfchen	—
21.	Pfitzauf	541
22.	Rahm-Küchlein	—
23.	— -Törtchen	—
24.	S. gebackene	542
25.	— — 2te Art	—
26.	Sand-Törtchen	—
27.	Schneeballen	543
28.	Thee-Brod	—
29.	— -Brödchen	—
30.	Tyroler-Kräpfchen	—
31.	Waffeln auf gewöhnliche Art	544
32.	— gefüllte	—
33.	— mit Mandeln	—
34.	— — Rahm	545
35.	— — Zimmt	—
36.	Wasser-Küchlein	—
37.	Weinbaches	546
38.	Wiener-Törtchen	—
39.	— — 2te Art	—
40.	— — 3te Art	—
41.	Windbeutel	547
42.	Wiesbader-Brod	—
43.	Zucker-Ringlein	—
44.	— -Törtchen	—

Zucker-Backwerk.

Nro.		
1.	Anisbrod	548
2.	— 2te Art	—
3.	Anis-Brödchen	—
4.	— — mit Mandeln	549
5.	Anis-Schnitten	—
6.	— — mit Mandeln	—
7.	Belgrader Brod, leichtes	550
8.	— — schweres	—
9.	— — — 2te Art	—
10.	Bisquitchen mit Vanille	—
11.	Brod, aufgelaufenes	551
12.	Butter-Brödchen	—
13.	Cardemonen-Brod	—
14.	Castanien zu glasiren	552
15.	Cedern-Brod	—
16.	Chocolade-Brod	—

Nro.		Seite
17.	Chocolade-Brod 2te Art	552
18.	— -Brödchen	553
19.	— -Häufchen	—
20.	— -Müschelchen	—
21.	— -Schaum	—
22.	— -Stern	554
23.	Citronen-Bisquit	—
24.	— -Brod	—
25.	— -Brödchen	—
26.	— -Hippchen	555
27.	Eichenlaub	—
28.	Guß-Hippen	—
29.	— -Schnitten	—
30.	Hägen-Macronen	556
31.	Kaiser-Brod	—
32.	Kleyen-Brödchen, feine	—
33.	Königs-Brod	—
34.	Kofern	557
35.	— 2te Art	—
36.	— gefüllte mit Vanille	—
37.	Lebkuchen	558
38.	— 2te Art	—
39.	— 3te —	—
40.	— 4te —	559
41.	— 5te —	—
42.	— Basler	560
43.	— — 2te Art	—
44.	— — 3te —	561
45.	— braune	—
46.	— — 2te Art	562
47.	— Citronen-	—
48.	— Nürnberger-, braune	563
49.	— — weiße	—
50.	— weiße	564
51.	— Zucker-	—
52.	Magen-Brod (Morsellen) gutes	—
53.	Macronen	565
54.	— 2te Art	—
55.	— 3te —	—
56.	— bittere	—
57.	— gewürzte	566
58.	Mandel-Brod, bittere	—
59.	— — gerührte	—
60.	— -Brödchen	567
61.	— geröstete	—
62.	— -Häufchen	—
63.	— — 2te Art	568
64.	— — mit Chocolade	—
65.	— — — Vanilleschaum	—

Nro.		Seite
36.	Mandel-Hippen	568
37.	— — 2te Art	569
38.	— — gegossene	—
39.	— -Körbchen	—
40.	— -Krapfen	—
41.	— -Zeug	570
42.	Manschetten oder Papier-Körbchen	—
43.	Mirinken	—
44.	Mocken	571
45.	Pfaffen-Brod	—
46.	Pfeffernüsse	—
47.	Pfeffernüßchen	—
48.	Pomeranzen-Brod	—
49.	— — 2te Art	572
50.	Quitten-Basten	—
51.	— -Hippchen	—
52.	— -Zeltchen	573
53.	S gebackene, mit Dragées	—
54.	Schnitten, kleine	—
55.	Schwefel-Schnitten	574
56.	Schweizer-Brod	—
57.	Springerlein	—
58.	— 2te Art	575
59.	Turons de Portugal	—
60.	Vaihinger-Brod	—
61.	Vanille-Brödchen	576
62.	— -Macronen	—
63.	— -Schaum	—
64.	Vogel-Restchen	—
65.	Wein-Hippen	577
66.	Wiener-Bögen	—
67.	Wind-Küchlein	—
68.	Zimmt-Brod	578
69.	— -Brödchen	—
70.	— -Häufchen	—
71.	— -Hippen	—
72.	— -Kletter	—
73.	— -Stern	579
74.	— — auf andere Art	—
75.	— — mit Chocolade	—
76.	Zucker-Brödchen	—
77.	Zuckerkandel-Brödchen	580

Zucker-Eis zu Backwerk.

Nro.		
1.	Chocolade-Eis	580
2.	Citronen-Eis	—
3.	Gelbes Eis	581
4.	Glanz-Eis	—

Nro. Seite

5. Rothes Eis 581
6. Wasser-Eis —
7. Weißes Eis —
8. Zimmt-Eis —

Gefrornes.

Nro.

Gefrornes zu machen 582
1. — von Aepfeln 583
2. — — Caffee —
3. — — Chocolade 584
4. — — Citronen —
5. — — Erdbeeren —
6. — — Hägen —
7. — — Himbeeren —
— — Johannisbeeren —
— — Kirschen —
— — Pomeranzen —
8. — — Punsch 585
9. — — Rahm —
10. — — — mit bittern Mandeln . . —
— — Vanille 586

Kalte Schalen.

Nro.

1. Kalte Schale von Aepfeln 587
2. — — — Ananas 588
3. — — — Apfelsinen —
4. — — mit Brod —
5. — — — Burgunder —
6. — — von Chocolade 587
7. — — — Erdbeeren mit Milch . . . —
8. — — — Heidelbeeren —
9. — — — Holder —
10. — — — Kirschen —
11. — — — Mandeln 588
12. — — — Perlgraupe (Gerste) —
13. — — — Pfirsichen —
14. — — — Pflaumen —
15. — — — Rahm oder gestoßenen Nideln . 589
16. — — — Reis —
17. — — — Rosinen —
18. — — — Sago mit Milch —
19. — — — — mit Wein 590

Eingemachte Früchte.

Nro.

Zucker zu läutern und gut zu kochen 591
1. Aepfel-Marmelade —
Apfelsinen einzumachen 594

Nro.		Seite
2.	Aprikosen einzumachen	591
3.	— — 2te Art	592
4.	— — 3te —	—
5.	— -Marmelade	593
6.	Birnen-Mus (Gesetz)	—
7.	Borsdorfer-Aepfel einzumachen	—
	Braunbeeren-Latwerge	606
8.	Citronen einzumachen	594
9.	Droll-Kirschen oder Amarille einzumachen	—
10.	Hägen-Mark	—
11.	— -Marmelade	595
12.	Himbeeren einzumachen	—
	— —	607
13.	— -Marmelade	595
14.	Kirschen-Brod	—
15.	— einzumachen	596
16.	— auf englische Art	—
17.	Kirschen-Himbeeren- und Johannisbeeren-Mus oder Ripopé	597
	Mirabellen einzumachen	594
18.	Muskateller-Birnen einzumachen	597
19.	Nüsse einzumachen	598
	Johannisbeeren einzumachen	596
	— —	607
	— auf englische Art	596
	Pflaumen einzumachen auf englische Art	—
	Pfirsichen einzumachen	592
20.	Preißelbeeren einzumachen	598
21.	— -Gesetz	599
22.	Quitten einzumachen	—
23.	— -Latwerge	600
24.	— -Marmelade	—
25.	— -Latwerge, gebrochene	—
26.	Pfirsiche in Branntwein einzumachen	601
27.	Pflaumen, große, oder Kaiser-Pflaumen einzumachen	—
28.	Reineclauden	602
29.	Stachelbeere, reife, einzumachen	—
30.	— unreife —	603
31.	— — — 2te Art	—
	— — auf englische Art	596
32.	— -Marmelade	603
33.	Syrup aus Aprikosen	601
34.	— — Berberitzensaft	—
35.	— capillair	—
36.	— aus Erdbeeren	—
37.	— — Himbeeren	605
	— — Johannisbeeren	—
38.	— — Maulbeeren	—
39.	Trauben-Mus (Gesetz)	605
40.	— — — 2te Art	—
41.	Trauben, welsche, einzumachen	606

Nro.		Seite
42.	Wein-Kirschen-Latwerge	606
43.	Weichselkirschen mit Zucker	—
44.	— — süße	607
45.	Zwetschgen-Mus (Gesetz)	—
46.	— — mit Zucker zu trocknen	608

Eingemachtes mit Essig.

Nro.		
	Vorbemerkung	608
1.	Artischoken einzumachen	609
2.	Blumenkohl —	—
3.	Bohnen, kleine, in Essig	—
4.	— grüne, einzumachen	610
5.	— — 2te Art	—
6.	Brockel- oder grüne Erbsen einzumachen	—
7.	Catchup von Welsch-Nüssen	611
8.	Champignons auf englische Art einzumachen	—
9.	Dörrlitzen in Essig	612
10.	Gurken, große, in Essig	—
11.	— — — —	—
12.	— kleine, — —	613
13.	— — — — 2te Art	—
14.	— Pfeffer-, Fenchel- oder Essig-Gurken einzumachen	—
15.	— in Salz einzumachen	614
16.	— — — nach Burgunder Art einzumachen	—
17.	— Senf-	615
18.	— süße	—
19.	Hagebutten oder Rosenapfel in Essig	—
20.	Holder einzumachen	616
	Johannisbeeren einzumachen	620
21.	Kopf- (Häuptchens) Salat einzumachen	616
22.	Krautsalat für den Winter aufzubewahren	—
23.	Melonen einzumachen	617
24.	Preisselbeere in Essig einzumachen	—
25.	Rüben, rothe einzumachen	—
26.	— auf englische Art	618
	— weiße	—
27.	Senf mit Essig	—
28.	— — — 2te Art	619
29.	— — Most	—
30.	— — Obst	—
31.	Spargeln einzumachen	620
	Stachelbeeren einzumachen	617
32.	Weichseln in Essig	620
	Weichselkirschen in Essig	617
	Weinkirschen in Essig	620
33.	Welschkorn in Essig	621
34.	Zuckerschäfen oder Schoten einzumachen	—
35.	Zwetschgen in Essig	—
36.	— — — 2te Art	622

ro. Seite

Warme Getränke.

. Bavaraiſe 623
. Biſchof —
. Bier, warmes —
. Chau d'eau (Schodo) —
. Chocolade zu kochen 624
. Dreifuß —
. Eier-Punſch 625
. — — 2te Art —
. Glüh-Wein —
. Krock, ein engliſches Getränk —
. Mandelade —
. Mandel-Milch, warme 626
. Milch-Wey, engliſcher —
. Nikus —
. Punſch —
. — 2te Art 627
. — von Ananas —
. — — Kirſchenſaft —
. — royal —
. Reformirter Thee 628
. Reis-Contant —
. Pulver zum Reiscontent —
. Sapajeau 629
. Thee von Caffeebohnen —
. Vin brulée —
. Whisky oder Whisk —

Kalte Getränke.

ro.
. Agreſt 630
. Anis-Liqueur —
. Cardinal von Ananas —
. — — Apfelſinen —
. — — Pomeranzen 631
. Citronen-Wein —
. Fletſch 632
. Heidelbeeren-Wein —
. Himbeeren-Waſſer —
. Hippokras —
. Imperial —
. Johannisbeeren-Limonade 633
. — -Wein —
. Kirſchen-Wein 634
. Landſturm —
. Limonade —
. Mandel-Milch —
. Pfirſich-Ratafia 635

Nro.		Seite
19.	Punsch royal	627
20.	Quitten-Liqueur	635
21.	— -Ratafia	636
22.	Sillabub, ein englisches Getränk	—
23.	Sorbet von Pomeranzen	—
24.	— — Rahm	637
25.	Spanisch Bitter	—
26.	Stachelbeeren-Wein	—
27.	Wachholder-Wein	—
28.	Winkelmann zu machen	638
29.	Zimmt-Tinktur, köstliche	—

Essige.

Nro.		
1.	Estragon- (Dragun-) Essig	638
2.	Haus-Essig	639
3.	Himbeeren-Essig	—
4.	— — 2te Art	640
5.	Honig-Essig	—
6.	Johannisbeeren-Essig	—
7.	Kräuter-Essig	641
8.	Räuber-Essig	—
9.	Räucher-Essig	—
10.	Veilchen-Essig	642
11.	Wein-Essig, guten zu machen	—
	Rosen-Essig	—
	Stachelbeeren-Essig	640

Säfte.

Nro.		
1.	Eibisch-Saft	643
2.	Erdbeeren-Saft	—
3.	Himbeeren-Saft	—
4.	— — 2te Art	644
	Jasmin-Saft	646
5.	Johannisbeeren-Saft	644
6.	— — 2te Art	645
	Lindenblüthen-Saft	646
7.	Malz-Saft	645
8.	Maulbeeren-Saft	—
	— —	643
9.	Quitten-Saft	645
10.	RosenSaft	646
11.	Stachelbeeren-Saft	—
12.	Trauben-Saft von unreifen	—
13.	Veilchen-Saft	—
14.	Wachholderbeeren-Saft	647
15.	Weichsel-Saft	—
16.	Zucker-Saft	—

ro. Seite

Pöckelfleisch, Schinken ꝛc.

. Pöckelfleisch zu machen 648
. — Hamburger —
. Schinken, gepöckelten zu kochen 649
. — geräucherten, zu backen —
. — — zu kochen 650
. — mit Bier —
. — mit Burgunder Wein 651
. Augsburger-Würste —
. Braunschweiger-Würste 652
. Göttinger-Würste 653
. Zungen gut einzusalzen —
. — zu räuchern —

Anhang.

ro.
. Borsdorfer-Aepfel zu kochen 654
. — — -Trank —
. — — mit Eingemachtem —
. Bohnen gut einzumachen 655
. — süß einzumachen —
. Brätzeln, englische 656
. Butter, gesalzene —
. Chalotte von Aepfeln 657
. Chocolade zu machen —
. — von Moos —
. Fisch-Pastete 658
. Hammelsschlegel, glaçirter —
. Himbeeren-Gelée 659
. Johannisbeeren-Gelée, trockene —
. Isländisches Moos zu kochen —
. Kirschen in Bouteillen aufzubewahren 660
. Kirschen-Brei 661
. Kräuter-Pulver —
. Melonen einzumachen —
. Pflaumen in rothem Wein aufzubewahren —
. Pulver zu Fricassée's 662
. Quitten-Fülle —
. Reineclauden in Franzbranntwein —
. Schmalz oder Rindschmalz 663
. Stockfisch zu wässern —
. Rohr-Krapfen oder Kofern 664

Register.

	Seite
Aal, zuzurichten	x
— blau zu sieden	294
— zu braten	295
— frikasirter	295
— gesulzter	144
— kalt zu geben	295
— marinirter	296
— =Suppe	1
— — mit Aalklöß=chen	1
— =Würste	139
Abziehen mit Eiergelb	x
Ackersalat als Gemüß	97
Aepfel=Auflauf	164
— Borsdorfer, aufgezogene	185
— Borsdorfer, mit Eingemachtem	694
— Borsdorfer einzumachen	593
— Borsdorfer zu kochen	654
— Borsdorfer=Trank	65
— =Brei	184
— — mit Guß	184
— Compote	447
— — mit Eis	447
— =Creme	455
— gebackene	185
Aepfel, gedämpfte	185
— =Gefrornes	583
— gefüllte zu backen	523
— =Gelée	463
— — von Goldrenetten	469
— =Kalte=Schale	585
— =Klöße	255
— =Koch	185
— =Kuchen, gerührter	496
— =Kuchen, geschmälzter	496
— =Kuchen, gewöhnlicher	496
— =Kuchen, mit Wein	497
— =Küchlein gebakkene	524
— =Kunzen	524
— — mit einer Kruste	186
— =Marmelade	591
— =Mus aufgelaufenes	187
— =Mus aufgezogenes	186
— =Mus aufgezogenes 2te Art	186

	Seite
Aepfel auf polnische Art	187
— -Pudding	232
— zum Rindfleisch	80
— -Salat	426
— -Sauce	322
— -Schnitten mit Weinsauce	187
— -Spatzen	249
— à la Suisse	188
— -Suppe	2
— — 2te Art	2
— -Törtchen	534
— -Torte	474
— — 2te Art	474
— — 3te Art	474
— — geriebene	565
Agreß	630
Alante	296
Allgemeine Regeln	x
Amarille s. Drollkirschen.	
Ananas-Cardinal	630
— -Kalte-Schale	586
Anhang 654 bis	664
Anis-Brod, Zucker-	548
— -Brod 2te Art	548
— -Brödchen	548
— -Brödchen mit Mandeln	549
— -Brödchen mit Hefen	509
— -Brödchen mit Hefen 2te Art	510
— -Kranz	510
— -Liqueur	630
— -Ringlein	534
— -Schnitten	549
Anis-Schnitten mit Mandeln	549
Antive s. Endivien.	
Anweisung wie mehrere in der Kochkunst vorkommende Dinge, welche zur Zubereitung der Speisen nöthig sind, behandelt werden müssen	xvii
Apfelsinen-Cardinal	630
— einzumachen	594
— -Kalte Schale	586
Aprikosen-Auflauf	164
— -Auflauf 2te Art	164
— -Compote	451
— -Compote andere Art	453
— einzumachen	591
— einzumachen 2te Art	592
— einzumachen 3te Art	592
— -Kuchen	499
— -Kuchen, andere Art	508
— -Marmelade	593
— -Mus	188
— -Mus, aufgelaufenes	187
— -Suppe	2
— -Syrup	604
Artischoken einzumachen	609

Seite

Artischoken als Gemüß 97
— mit einem Krebseuter 97
— Pastete 279
Aspic xvii
Au bain Marie (etwas, das nicht mehr kochen darf, in einem Topf mit siedendem Wasser warm erhalten s. Nro. 35.) 10
Auerhahn zu braten 380
Auerhahn-Pastete, kalte 280
Aufläufe, süße und gesalzene 164—184
Auflauf von kaltem Braten 165
— à la Duchesse mit Stachelbeeren 165
— gebrühter 166
— von Grießklößchen 166
— von Gugelhopfen 167
— guter mit Obst 167
— von Milchklößen 167
— von saurem Rahm 168
— von sauren Rahmklößen 168
Aufgezogenes in einer Krebs-Suppe 41
— von Mark 188
— von saurem Rahm 249
— von Weißbrod 188

Seite

Augsburger-Wasserſuppe 57
— -Würste 651
Austern zu backen 557
— -Pastetchen klein 87
— — in Schalen 87
— -Ragout 557
— -Suppe 5
— -Sauce 522
— unächte in Schalen 557
Backwerk, verschiedenes kleines 534 bis 548
Baierischer Brei 190
— Brod 191
— Klöße 255
— Kraut 116
Barben, blau gesotten 296
— gebratene 297
Barsch (Börs) blau gekocht 297
Basilikum Gebrauch desselben xiii
Basler-Lebkuchen 560
— — 2te Art 560
— — 3te Art 561
Bauern-Klöße 255
Baumwollen-Auflauf 168
— -Auflauf 2te Art 168
— -Mus 189
— -Suppe 5
Bavaraise 625
Becassinen, Gratins von 581
Beche mel Sauce 312
Beef Steaks (Biefstück) 51

Seite

Beef Steaks 2te Art 52
Beilagen zu Gemüßen 139—163
Belgrader Brod, leichtes 550
— — schweres 550
— — schweres 2te Art 550
Berg-Suppe 3
Berliner Pfannkuchen 529
— -Suppe 4
Bettelmann oder Scheiterbeuge 250
Biefstück s. Beef Steaks.
Bier-Brei 191
— hefen-Torte 476
— -Schinken 650
— -Suppe 4
— — 2te Art 4
— und Wein-Suppe 5
— warmes 623
Birnen-Compote 448
— -Klöße 256
— — gebackene 189
— -Mus (Gesetz) 593
— — zum frischen Verspeisen 189
— Muskateller einzumachen 597
— -Schnitze 190
Birkhühner-Ragout 381
— zuzurichten xi
— -Salmis mit Orangen 383
Bischof 623
Bisquitchen mit Vanille 550
— -Kuchen mit Mandeln 497

Seite

Bisquit-Torte 475
— — mit Johannis- oder Himbeeren 475
Blanc manger 435
— — mit Aprikosen-Marmelade 435
— — von Kalbsfüßen 435
Bleche zu bestreichen xi
Bleihe mit Bier 297
Blitzkuchen 497
Blumenkohl oder Carviol 98
— aufgezogener 98
— einzumachen 609
— mit Milch 99
— mit Parmesankäse 99
— -Popiton 99
— -Suppe 5
Böhmische-Suppe 5
Börs s. Barsch.
Boeuf à la Broche 52
Boeuf à la Mode 52
Bohnen, grüne auf gewöhnliche Art 100
— grüne, verdämpfte 100
— — mit Rahm 100
— — einzumachen 610
— — — 2te Art 610
— — gut einzumachen 655
— eingemachte zu kochen 101

	Seite
Bohnen, kleine in Essig einzumachen	609
— kleine süß einzumachen	655
— -Kraut, Gebrauch desselben	XIV
— -Salat	426
— -Suppe, weiße	5
— weiße, dürre	101
— — fricasirte	101
— — saure	102
Borsdorfer-Aepfel s. Aepfel.	
Boudin s. Pudding.	
Bouillon	XVII
— 2te Art	XVIII
— braune	XVIII
Braise	XVIII
Braten und gedämpftes Fleisch	358—380
Bratenbrühe	X
Braun- oder Winterköhl	102
Braunköhl mit Kaldaunen	103
Bratwürste	139
— ohne Därme	139
— -Klöße	256
— -Saucischen	140
— im Schlafrock	140
— -Suppe	6
Braunbeeren-Latwerge	606
Braun-Brod-Pudding	232
Braunschweiger-Würste	652
Brei, aufgezogener	190
— — 2te Art	190
— — mit Mutschelmehl	249
— gebrannter	191
— gerösteter	191
— -Torte	476
— weißer (Kindles-)	250
Brieschen-Auflauf	169
— — 2te Art	169
— -Fricassee	338
— fricasirte	338
— -Pastetchen	88
— -Pastetchen ohne Buttertaig	88
— -Pastetchen gerührte	91
— -Pudding	233
— -Pudding in einer Buttersauce	233
— in einer Morchelsauce	233
— -Ragout-Pastetchen	88
— -Ragout zu Pastetchen	89
— -Sauce	244
— in einer gelben Sauce	388
— -Suppe	6
— -Törtchen mit Butter oder Krebssauce	251
Brockel-Erbsen	130
— aufgezogene	103
— mit Rahm	104
— eingemachte	104

	Seite
Brockel-Erbsen einzumachen	610
— -Suppe	6
Brod aufgelaufenes	551
— -Kalte Schale	586
— -Kuchen	498
— -Pfeffer	191
— -Pudding	234
— -Torte	476
— — 2te Art	477
— — mit Kirschen	477
Brokkoli oder Spargelkohl	104
Brombeeren-Gelée	463
Brühe s. Sauce.	
Brunnenkresse-Salat	427
Brustkern, gerösteter	54
Burgunder-Kalte Schale	586
Butter-Auflauf	170
— -Bisquit	535
— -Brödchen (Beilage)	140
— -Brödchen	551
— gesalzene	650
— -Knöpfchen	42
— — 2te Art	42
— — 3te Art	42
— — gebackte	43
— — gezopfte	43
— — mit Mandeln	43
— -Kuchen	251
— -Laibchen	535
— oder Mürben-kuchen	510
— -Mus	191
Buttter-Mus 2te Art	192
— -Sauce	323
— -Schnitten	251
Butter-Suppe	7
— -Taig	xix
— — guten zu machen	xix
— — geriebenen	xx
— -Torte	477
Caffee-Gefrornes	583
— -Kuchen	498
— -Küchlein	535
— -Mus	192
Canstadter Anis-Brod	509
Capaun s. Kapaun.	
Cardemonen-Brod	551
Carminathen s. Kalbsrippchen.	
Carviol s. Blumenkohl.	
Castanien zu glasiren	552
— -Suppe	7
— — geriebene	7
— -Fülle (s. Nro. 18.)	387
Catchup von Welschnüssen	611
Cedern-Brod	552
Chalotte von Aepfeln	657
Champagner-Creme	455
— -Salat, warmer	427
Champignons auf englische Art einzumachen	611
— gebackene	339
— gekochte	339
— -Ragout	339
Chau d'eau (Schodo)	623

	Seite
Chau d'eau-Auflauf	170
— -Pudding	247
— -Sauce	334
Chocolade-Auflauf	170
— -Brod	552
— — 2te Art	552
— -Brödchen	553
— -Creme	455
— — 2te Art	455
— -Eis	580
— -Gefrornes	584
— -Häufchen	553
— -Kalte-Schale	587
— zu kochen	624
— zu machen	657
— mit Milch	624
— von Moos	657
— -Müschelchen	553
— -Schaum	553
— -Stern	554
— -Sauce	523
— -Suppe	8
— mit Wein	8
— — Bauern oder blinde	8
— -Torte	478
— — 2te Art	478
— — oder Bisquit	478
— mit Wasser	624
— — Wein	624
Christstollen	511
Cichorien-Gemüß	437
— -Salat	427

	Seite
Citronen-Auflauf	170
— — 2te Art	171
— — 3te Art	171
— — 4te Art	171
— -Bisquit	554
— -Brey	192
— -Brod	554
— -Brödchen	554
— -Creme	456
— — 2te Art	456
— — mit Eierschaum	456
— — gebackene	456
— einzumachen	594
— -Eis	580
— -Gefrornes	584
— gefüllte	192
— -Gelée	463
— — andere Art	468
— -Hippchen	555
— -Kraut, Gebrauch deſſelben	xiii
— -Lebkuchen	562
— -Milch	470
— -Mus mit Milch	193
— — — Wein	193
— -Salat	427
— -Sauce zu Fleiſch ꝛc.	80
— — — ſüßen Gemüßen	323
— -Sulz	436

	Seite
Citronen-Suppe	9
— -Torte	479
— — 2te Art	479
— -Torte, gerührte	480
— — geschnittene	480
— -Wein	631
Cofern s. Kofern.	
Compotes	447—455
Consummé-Suppe	9
Cotellettes en papillote	141
Cotellettes-Sauçe	323
— in einer Sauçe	340
— weitere s. Kalbsrippchen.	
Coulis, braune	xx
— von Kalbfleisch	xxi
— — Krebsen	xxi
— — Rindfleisch	xxi
— weiße	xxi
Cremes	455—460
Creme-Kuchen	498
Croquet von einem Kalbskopf	141
Croquetchen oder gebackene Würstchen	141
Croquets	142
Croutons	xxii
Dampf-Auflauf	171
Dampf-Nudeln	193
— — 2te Art	194
— — genannt Ducaten-Nudeln	194
— — gewöhnliche oder gesalzene	251
Dörrlitzen in Essig	612
Dorsch zu kochen	297
Dragon s. Esdragon.	
Dreifuß	624
Drollkirschen oder Amarille einzumachen	594
Eibisch-Saft	643
Eichenlaub	555
Eier aufzuschlagen	xi
— fricasirte	340
— — andere Art	142
— gebackene, mit Salz	142
— — auf dem Teller	143
— gefüllte, gebackene	195
— gerührte, oder Rührei	143
— große Eier	196
— hartgesottene in einer Rahmsauçe	340
— mit Semmelkrumen	143
— verlorene	143
— — gebackene	144
Eierdotter-Mus	252
Eiergerste braune	9
— weiße	9
Eier-Käs	460
Eier-Kuchen	144
— — mit Erdbirnen	144
— — — — Puffer genannt	145
— Kuchen mit Semmeln	145
— -Knöpfchen	43
Eier- Mehl- und Milchspeisen	249—278
— -Punsch	625

Seite

Eier-Punsch 2te Art 625
— -Suppe, fette 11
Eierweiß 144
Eier-Würstchen in einer Sauce 196
— — auf andere Art 196
Eingemachte Früchte 590—608
Eingemachtes mit Essig 608—622
Vorbemerkung dazu 608
Einmehlen x
Einleitung vii
Eis zu Backwerk 580—582
— gelbes 581
— rothes 581
— weißes 581
Endivien-Kraut 124
— -Salat 427
Englische Brätheln 656
— Braten 53
— — mit Rahmsauce 53
— Gelée 464
— Igel 461
— Milchwey 626
— Pudding 234
— — von ächter Art 235
— andere Art à l'anglaise 236
— Rindfleisch 56
— — Fricandeaux 57
— Sauce, kalte 324
— — warme 325

Seite

Englische Schiffskuchen 506
— Theekuchen 507
Enten zuzurichten xi
— en Aspic 382
— zu braten 382
— à la Broche mit Oliven 382
— en Depsé 386
— gedämpfte 383
— -Pastete 280
— — andere Art 282
— -Salmis mit Orangen 383
— wilde zu braten 383
— — gesulzte 437
— — in einer Trüffelsauce 384
— auf Wildpret Art 383
Erbsen, gewöhnliche Art zu kochen 124
— grüne s. Brockel-Erbsen
— -Suppe mit Würsten 10
— — mit Schweinemaul und Ohren 10
Erdbeeren-Compote 448
— -Creme 457
— — oder kaltes Erdbeeren-Mus 457
— -Gefrornes 584
— -Kalte Schale 587
— -Mus 197

	Seite
Erdbeeren-Saft	643
— -Schnitten, gebackene	524
— -Suppe	11
— -Syrup	624
— -Torte	481
Erdbirnen-Auflauf mit Häring	172
— -Auflauf mit Käs	172
— — süßer	173
— — — 2te Art	173
— -Brei	105
— in Buttersauce	105
— in saurer Eier-sauce	105
— à l'Esdragon	106
— à l'Espagnol	106
— farcirte	106
— mit Fleischbrühe	107
— -Fülle	387
— gedämpfte	107
— gefüllte	107
— geriebene	108
— geröstete	81
— geschmälzte	109
— mit Häring	109
— mit Härings-sauce	109
— mit Kirschen-brühe	109
— -Klöße	256
— — 2te Art	256
— — 3te Art	257
— — in Fleisch-brühe	257
Erdbirnen-Klöße, gebackene	257
— — mit Speck	258
— -Knöpfchen	44
— -Knopf	252
— -Mus, süßes	197
— — gesalzenes	253
— mit Mussauce	110
— -Pudding gesalzener	236
— — 2te Art	236
— — geschmälzter	237
— — süßer	237
— mit saurem Rahm	110
— à la Reine	110
— -Salat	427
— mit gelber Sauce	111
— mit der Schale	145
— -Suppe	11
— -Torte	481
— verdämpfte	111
— -Wärgelchen	146
— -Würstchen aufgezogene	197
— mit Zellerich	111
Esdragon-Essig	638
— Gebrauch desselben	xiii
Essige	638—643
Farce-Knöpfchen	44
Fasanen à la Braise	384

Seite

Fasanen zu braten 384
— -Salmis mit Orangen 383
— zuzurichten xi
Faschings-Krapfen 525
— — 2te Art 525
Fasten-Suppe 11
Fastnachts-Küchlein 525
— — 2te Art 525
— — milde 526
— — mit Hefe 526
Feigen-Compote 448
— -Mus 197
Feldhühner zu braten 385
Fenchelwurzeln als Gemüß 112
Fischchen oder Grundeln, süße zu backen 527
Fische 294—321
— zu braten, daß auch ihre Gräthe gegessen werden können 297
Fische in eigener Sauce 298
— mit Wurzeln 298
— -Auflauf 173
— -Knöpfchen 44
— -Pastete 658
— -Pudding 237
— -Sauce zum Aufbewahren 324
— -Suppe 12
— — 2te Art 12
Flädchen xxii
— -Auflauf 166
— gebackene in einer Sauce 198

Seite

Flädchen, gefüllte 198
— — 2te Art 198
— mit Krebsfülle 255
— -Kuchen mit Zimmt-Kruste 198
— mit Rosinen 199
— — gesalzener Sauce 255
— mit süßer Sauce 199
Fleisch zuzusetzen xi
— -Beize xxiii
— -Klöße 258
— -Knöpfchen 44
— — 2te Art 44
— -Kuchen in einer Morcheln-Sauce 254
Fleisch-Pastetchen, gehackte 89
— -Pastetchen, gute 89
— -Pastetchen, kleine 89
— -Pastete, gehackte 281
— -Pastete 2te Art 281
Fleisch-Pudding 258
— -Rolland 340
— mit kalter Sauce 341
— -Schnitten 83
— -Suppe 13
— -Vögelchen 341
— — — 2te Art 341
— — — 3te Art 342
Fletsch 632
Forellen zu backen 502

Seite

Forellen blau zu sieden 298
— gesulzte 436
— mit Häring 299
— zu mariniren 300
— marinirte 296
— in einer gelben Sauçe 298
Formen zu bestreichen xi
Fränkchen 536
Frankfurter Bratwürste 140
— -Klöße 258
— — 2te Art 259
Französische Erdbirnen 107
— Omelettes 159
— Pudding 238
— Saucißchen (Bratwürste) 161
— Suppe 13
— Würstchen 163
Frischling s. wildes Schweinferkel.
Fricadellen statt Cotelletes 148
Fricandeaux, farçirte, von Kalbfleisch 146
— gebackene auf flamendische Art 146
— gespickte 146
— — mit saurem Rahm 147

Seite

Fricandellen 147
— von Kalbsbraten 148
Fricassee's, Ragout ꝛc. 337—357
Fricando 358
Frosch-Fricasse (Froschschenkel 300
— marinirte, gebackene 300
Früchte, eingemachte 590—608
Galanterie-Torte 481
Gallert von Hirschhorn 461
Gänse-Ragout 389
— klein (Ganspfeffer) 389
Gänse zuzurichten xii
Gans à la Broche mit farçirten Gurken 385
— à la Daube 386
— en Depsé 386
— gebratene mit Fülle 387
— — mit Quitten 388
— gepöckelte 388
— junge mit Olivensauçe 388
— oder Enten-Pastete 282
— Rollade 389
Gansleber, gebratene 148
— geröstete 148
— -Pastete, kalte 282
— in einer Sardellensauçe 343
— -Schnitten 33
— -Würste 148

Seite

Gartengewächse, verschiedene als Gemüß auf englische Art 112
Gebrühter Taig xxiii
Geflügel 380—413
Gefrornes 582—585
— zu machen 582
— mit bittern Mandeln 585
Gelbe Rüben s. Rüben.
Gelée's 460—473
Gelée mit allerhand Farben 464
Gelée schnell zu bereiten 466
Gemüße 97—138
— süße 184—232
Gerste-Kalte Schale 588
— -Suppe 14
— — mit Bier 15
Geselz s. Mus.
Gest-Kollatschen 511
Gesundheitskohl 112
Getränke, kalte 630—638
— warme 623—629
Gewürze, von dem Gebrauch derselben xii
— feine xii
— grobe xiii
Glanz-Eis 581
Glüh-Wein 625
Göttinger Würste 653
Gold-Renetten s. Aepfel.
Grand Broullie 200
Graupen s. Gerste.
Gries-Auflauf 174
— — 2te Art 174
— — mit Butterteig (s. Nro. 57.) 201

Seite

Gries-Brei, aufgezogener 200
— -Klöße 260
— -Knöpfchen 45
— — 2te Art 46
— — aufgezogene 46
— — gebackene 46
— — im Wasser gesottene 39
— -Kuchen in Hägensauce 200
— -Mus, aufgezogenes 200
— -Pudding 240
— -Schnitten mit Krebssuppe 15
— -Suppe 16
— — mit Bier 15
— — geröstete 16
— -Törtchen 536
— — in einer braunen Mandelsauce 201
— -Törtchen mit Weinsauce 202
— -Torte in Schodosauce 201
Gründlinge s. Grundeln.
Grundeln zu backen 301
— zu kochen 301
Gugelhopfen, gerührter 511
— gewöhnlicher 512
— mit bittern Mandeln 512
— — — 2te Art 512

	Seite
Gugelhopfen, süßer	513
— mit Zibeben und Rosinen	513
Gurken, fricasirte	81
— große, in Essig einzumachen	612
— — 2te Art	612
— kleine in Essig	613
— — — 2te Art	613
— Pfeffer- Fenchel- oder Essig- einzumachen	613
— -Salat	427
— in Salz einzumachen	614
— — nach Burgunder Art	614
— -Sauce 81.	325
— Senf-	615
— süße	615
— -Suppe	16
Guß-Hippen	555
— -Schnitten	555
— -Törtchen	536
— -Torte	482
Haasen zu braten	414
Haasenklein (Haasenpfeffer)	415
Haasen-Pastete	284
— -Pudding	240
— -Salbicon zu Pastetchen	415
Haber-Creme	457
Habergrütz-Suppe	17
Habermehl-Mus	402
— -Suppe	17
Hachée	343
Hägen-Gefrornes	584
— -Macronen	536
— -Mark	594
— -Marmelade	595
— -Mus	202
— -Sauce	325
— -Schaum	471
— -Suppe	17
— -Törtchen	536
Häringe zu backen	161
— gebratene	150
— zu mariniren	301
Häringe-Salat	428
— -Sauce, kalte	81
— — warme	331
Häuptchen-Salat s. Kopf-Salat.	
Hagebutten s. Hägen.	
— in Essig einzumachen	615
Hahn, welscher s. Welscher Hahn	
Hahnen, eingemachte	390
— zuzurichten	xiii
Hamburger Pöckelfleisch	648
— Rindfleisch	59
Hammelfleisch, gedämpftes mit Gurken	358
— quallendes	345
— in einer Sauce	343
Hammels-Bug	358
— — 2te Art	359
Hammels-Brust, grillirte	149
— -Caree	359
— -Karbonade	149

	Seite
Hammels-Nieren	149
— -Nieren auf italienische Art	343
— -Nieren, saure	344
— -Rippchen (Coteletts)	150
— -Schlegel gut zu bereiten	360
— — glacirter	658
— -Würste	150
Haschée-Pastetchen	90
— — 2te Art	90
Haselhühner à la Braise	384
— — zu braten	390
— — farcirte	390
— — zuzurichten	xi
Haus-Essig	639
Hecht zu backen	302
— blau gekocht	301
— farcirter	302
— gebratener	303
— marinirter	302
— mit Meerrettig	304
— mit Peterling	304
— in eigener Sauce	304
— — 2te Art	304
— in einer Sauce	305
— oder Forellen in einer weißen Sauce	305
— -Klöße	261
— -Würste	150
Hefen-Backwerk	509—523
Hefen-Bisquit	513
— -Bisquitchen	514
Hefen-Bretzeln	514
— -Knopf im Wasser gekocht	254
— -Kranz	514
— — 2te Art	515
— -Kräpfchen	515
— -Kuchen	516
— -Küchlein	517
— — im Schmalz gebacken	527
— -Taig	xxii
— — oder Klare	xxv
Heidelbeer-Compote	449
— -Kalte Schale	587
— -Mus	202
— -Suppe	18
— -Wein	632
Himbeer-Auflauf	174
— — 2te Art	175
— -Creme	458
— — einzumachen	595
— — einzumachen andere Art	607
— -Essig	639
— — — 2te Art	640
— -Gefrornes	584
— -Gelée	659
— -Kuchen	499
— -Marmelade	595
— -Saft	645
— — — 2te Art	644
— -Sauce	325
— -Schaum	471

	Seite
Himbeer-Syrup	605
— -Wasser	632
Hippokras	632
Hirnsuppe	18
— 2te Art	18
— -Würste von gekochtem Fleisch	151
Hirsch-Braten	415
— -Leber zuzurichten	416
Hirse in Milch gekocht	254
Holder einzumachen	616
— -Kalte Schale	587
— -Küchlein (s. Nro. 16.)	XXIII
— -Suppe	18
Holländischer Hefen-Kuchen	516
— Sauce	326
Holunder s. Holder.	
Honig-Essig	640
Hopfen als Gemüß	113
— -Salat	428
— -Suppe	18
Hühner, alte, facirte	391
— gebratene	391
— — gefüllte	391
— gedämpfte	392
— en Blanquette	392
— à la Braise	392
— junge, zu braten	393
— — à la Broche	393
Hühner, junge, à la Coelestine	393
— — mit Eier-Sauce	394
— — auf englische Art	394
— — fricasirte	394
— — fricasirte mit Gurken	395
— — Fricassée	395
— — gebackene	151
— — 2te Art	396
— — beaum gedämpft	396
— — à la grèc	397
— — mit Johannisbeeren	397
— — mit Krebsbutter	397
— — en Magonaise	397
— — en Matelote	398
— — gesulzte	444
— — -Pastete	285
— — — andere Art	286
— — in einer braunen Sauce	398
— — in einer gelben Sauce	398

Seite

Hammels-Nieren 149
— -Nieren auf italienische Art 343
— -Nieren, saure 344
— -Rippchen (Coteletts) 150
— -Schlegel gut zu bereiten 360
— — — glacirter 658
— -Würste 150
Haschée-Pastetchen 90
— — — 2te Art 90
Haselhühner à la Braise 384
— — zu braten 390
— — farcirte 390
— — zuzurichten xi
Haus-Essig 639
Hecht zu backen 302
— blau gekocht 301
— farcirter 302
— gebratener 303
— marinirter 302
— mit Meerrettig 304
— mit Peterling 304
— in eigener Sauce 304
— — — 2te Art 304
— in einer Sauce 305
— oder Forellen in einer weißen Sauce 305
— -Klöße 261
— -Würste 150
Hefen-Backwerk 509—523
Hefen-Bisquit 513
— -Bisquitchen 514
Hefen-Bretzeln 514
— -Knopf im Wasser gekocht 254
— -Kranz 514
— — — 2te Art 515
— -Kräpfchen 516
— -Kuchen 516
— -Küchlein 517
— — — im Schmalz gebacken 527
— -Taig xxiii
— — — oder Klare xxv
Heidelbeer-Compote 449
— -Kalte Schale 587
— — -Mus 202
— — -Suppe 18
— — -Wein 632
Himbeer-Auflauf 174
— — — 2te Art 175
— -Creme 458
— — einzumachen 595
— — einzumachen andere Art 607
— -Essig 639
— — — 2te Art 640
— -Gefrornes 584
— -Gelée 659
— -Kuchen 493
— -Marmelade 595
— -Saft 645
— — — 2te Art 644
— -Sauce 325
— -Schaum 471

	Seite
Himbeer-Syrup	605
— -Wasser	632
Hippokras	632
Hirnsuppe	18
— 2te Art	18
— -Würste von gekochtem Fleisch	151
Hirsch-Braten	415
— -Leber zuzurichten	416
Hirse in Milch gekocht	254
Holder einzumachen	616
— -Kalte Schale	587
— -Küchlein (s. Nro. 16.)	XXIII
— -Suppe	18
Holländischer Hefen-Kuchen	516
— Sauce	326
Hollunder s. Holder.	
Honig-Essig	640
Hopfen als Gemüß	113
— -Salat	428
— -Suppe	18
Hühner, alte, facirte	391
— — gebratene	391
— — gefüllte	391
— — gedämpfte	392
— — en Blanquette	392
— — à la Braise	392
— junge, zu braten	393
— — à la Broche	393
Hühner, junge, à la Coelestine	393
— — mit Eier-Sauce	394
— — auf englische Art	394
— — fricasirte	394
— — fricasirte mit Gurken	395
— — Fricassée	395
— — gebackene	151
— — — 2te Art	396
— — beaum gedämpft	396
— — à la grèc	397
— — mit Johannisbeeren	397
— — mit Krebs-butter	397
— — en Magonaise	397
— — en Matelote	398
— — gesulzte	444
— — -Pastete	285
— — — andere Art	286
— — in einer braunen Sauce	398
— — in einer gelben Sauce	398

Seite

Hühner, junge, mit Stachelbeeren 399
Hühner-Salat à la Constantin 428
— auf italienische Art 429
— -Suppe, gestossene 19
— -Leber-Würste 148
Hunger-Brod 482
Hutzel-Brod s. Schnitz-Brod.
Jäger-Torte 483
Jainschaches zum Rindfleisch und Geflügel 82
Jardinière-Salat 429
Jasmin-Saft 646
Jettinger-Rüben 126
Immen-Nester 517
Imperial 632
Inhalt 665—709
Johannisbeer-Auflauf 175
— — 2te Art 175
— -Compote 449
— — 2te Art 449
— einzumachen 620
— — andere Art 596. 607
— auf englische Art 596
— -Essig 640
— -Gefrornes 584

Seite

Johannisbeer-Gelée 466
— -Gelée ohne Feuer zu verfertigen 467
— -Gelée trockene 659
— -Kuchen 499
— — 2te Art 499
— -Limonade 653
— -Mus 202
— -Saft 644
— — 2te Art 645
— -Sauce 526
— -Suppe 19
— -Syrup 605
— -Torte 485
— -Wein 653
Isländisches Moos zu kochen 659
Italienischer Salat 429
Jus, klare XXIV
— von Fischen XXIV
— -Suppe 19
Kabliau (Kabeljau) zu kochen 505
— geschmälzter 505
— als Klippfisch zu kochen 506
Käs-Auflauf 175
— -Klöße 261
— -Kuchen 500
— — 2te Art 500
— — süßer 500
Kaffee s. Caffee.
Kaiser-Brod 556
— -Kuchen 205

Seite
Kaiser-Kuchen auf andere Art 203
Kaiser-Pflaumen s. Pflaumen.
— -Suppe 20
Kalbfleisch gut zu bereiten 361
— auf Boeuf à la Mode Art 360
— mit Creme 360
— eingemachtes mit Krebsen 344
— -Farçe xxiv
— — 2te Art xxv
— gebackenes 152
— gedämpftes 344
— geklopftes 344
— -Granade als Pastete zu geben 286
— mit Gurken 64
— -Hateletten 153
— -Klöße 261
— Oliver à la Mode 361
— in Papier 362
— quallendes 345
— in eigener Sauce 345
— auf Wildpret Art 362
Kalbsbraten mit Aepfeln 345
— in der Kachel 362
— im Ofen 363
— -Ragout 345
Seite
Kalbsbraten am Spieß 364
Kalbsbrieschen, gebackene 151
— andere Art 151
— im Netz zu braten
— weiteres, von ꝛc. s. Brieschen.
Kalbsbrust auf königliche Art 364
— fricassirte 346
— gebackene 346
— gedämpfte 365
— gefüllte 365
— 2te Art 365
— gespickte mit Krebssauce 366
Kalbs-Carminathen, gefüllte 152
Kalbsfüße als Gallert 346
— gebackene 155
— — 2te Art 153
— in Sauce 347
Kalbsgeröße fricasirt 347
Kalbsherze, gedämpfte 347
— gespickte 348
Kalbshirn, gebackene 151. 152
— in einer sauren Sauce 348
— in einer weissen Sauce 349
Kalbs-Karbonade 154
Kalbskopf, gebratener 366
— gebrühter 367
— -Gelée 467

Seite

Kalbskopf mit Rosinensauce 367
— à la Tourty 368
Kalbsleber, gedämpfte 349
— gefüllte 349
— geröstete 154
— gespickte 349
Kalbsleber mit Limonien 350
— im Netz gebacken 154
— Schnitten 406
— auf Wildpret Art 350
Kalbslunge, fricasirte 350
— Haschée 350
Kalbsmagen, gefüllter 351
Kalbsmilchen s. Kalbsbriesch en.
Kalbsmilze, gefüllte 155
Kalbsniern s. Niern.
Kalbsrippchen 155
— auf andere Art 155
— weitere s. Cotelettes.
Kalbsschlegel, angeschlagener 369
— ausgebeinter 369
— mit Essig 370
— gespickter à la Bourgoise 370
— mit einer Rahm-Sauce 371
— verdämpfter 371
Kalbs-Würstchen 157
Kalbszungen gefüllte 351

Seite

Kalte Schalen 585—590
Kaninchen zu kochen 416
Kapaunen in der Braise 399
— zu braten 391
— à la Daube 400
— à la Dubof 400
Kapaunen-Filets mit Markklößchen 400
— gesulzte 437
— zuzurichten XIII
Kapern-Sauce 326
Karauschen zu kochen 306
Karpfen blau zu sieden 306
— zu backen 302
— gefüllte 307
— gesulzte 438
— marinirte 307
— à la Matelote 308
— en Matelote 308
— in eigener Sauce 308
— andere Art 309
— in französischer Sauce 309
— in schwarzer Sauce 309
— in weißer Sauce 310
— -Wurst 156
Kartoffelmehl XXVI
Kartoffeln s. Erdbirnen.
Kirschen-Auflauf 176
— — 2te Art 176
— — 3te Art 176
— — 4te Art 176
— in Bouteillen aufzubewahren 660

Seite

Kirschen-Brei 661
— -Brod (süßes Gemüß) 203
— — (eingemachtes) 595
— -Büschelchen 528
— -Compote 449
— — 2te Art 449
— — 3te Art 450
— -Creme 458
— einzumachen 596
— einzumachen auf englische Art 596
— -Gefrornes 584
— -Gelée 463
— -Gemüß 204
— -Himbeer- und Johannisbeer-, Mus oder Ripope 597
— -Kalte Schale 587
— -Klöße 204
— -Koch 204
— -Kuchen 499
— — mit schwarzem Brod 501
— — mit Buttertaig 501
— — gerührter 502
— — mit Gries 502
— — mit einem Guß 502

Seite

Kirschen-Kuchen mit einer Kruste 503
Kirschen-Kuchen im Schmalz gebacken 528
Kirschen-Mus (s. Nro. 63) 202
— -Pastete 288
— -Suppe von grünen Kirschen 20
— — 2te Art 20
— — 3te Art 20
— — von dürren Kirschen 21
— -Wein 634
Klare oder Hefentaig xxv
Kleien-Brödchen 537
— — feine 556
— -Küchlein 537
— — mit einem Guß 537
— -Torte 483
Klöße, gebrühte 259
— — in Milch 260
— grüne 260
Knoblauch, Gebrauch desselben xiv
Knöpfchen, feine in Suppen 46
— gebackene 45
— von Reismehl 47
— oder Klöße zu sieden (s. Nro. 40. Anmerk.) 262
— weiße s. Eierknöpfchen.
Köhl s. Kohl.
Königs-Brod 556

Seite

Körbel-Suppe s. Sauer-ampfer-Suppe 32
Kofern 557
— 2te Art 557
— gefüllte mit Vanille 557
Kohl in Buttersauce 113
— gefüllter 117
— mit Rahm 113
— -Suppe 21
— — 2te Art 21
Kohlraben auf gewöhnliche Art 114
— gefüllte 114
— im Winter zu kochen 114
Kopf-Salat 430
— — in Butter-Sauce 115
— — einzumachen 616
— — gebrühter 430
— — gefüllter 117
Krach-Torte 484
Kräuter-Essig 641
Kräuter, feine, Gebrauch derselben XIII
— grobe, Gebrauch derselben XIV
— -Pulver 661
— -Salat 431
Krammetsvögel mit Aepfel 401
— zu braten 401
— geröstet 402
— -Pastetchen 402

Seite

Krammetsvögel-Pastete 288
— -Salmis 403
Kranz-Torte 484
Kraut aufgezogenes 115
— in Butter-Sauce 116
— -Dorschen 116
— gedämpftes oder Süßkraut 117
— gefülltes 117
— — auf andere Art 117
— gehacktes 118
— — mit Rahm 118
— gewickeltes auf böhmische Art 119
— auf polnische Art 119
— rothes zu kochen 124
— -Salat, kalter 431
— — warmer, mit Aepfeln 431
— — mit Erdbirnen 431
— -Salat für den Winter aufzubewahren 616
Kraut, saures s. Sauerkraut.
— -Suppe 23
— -Würstchen 120
Krebse, gebackene 156
— gefüllte 156
— gewöhnlich gekocht 310
— zu sieden 311

Seite

Krebs-Auflauf mit Krebssauce 177
— -Butter 22. 23
— -Euter 268
— -Knöpfchen 47
— -Mus 268
— — aufgezogenes 269
— -Nudeln 269
— -Pastetchen, kleine 90
— — ohne Buttertaig 91
— -Pastetchen gerührte 92
— -Pastetchen gesottene 94
— -Pastete 289
— -Ragout 351
— -Pudding 241
— — 2te Art 241
— -Sauce, gesalzene 326
— — süße 327
— -Schnecken 269
— -Schnitten 270
— -Suppe 22
— -Suppe mit Aufgezogenem 22
— -Suppe mit Aufgezogenem von Krebsbutter 23
— -Suppe mit Krebsknöpfchen 23
— -Tourne 270
— -Würstchen 157
Krock, ein englisches Getränke 625

Seite

Kröpfe oder Kräpfchen 537
Kuchen 496—508
— gebrühter 271
Küche-Michel 271
Kuttelfleck s. Rinds-kaldaunen.
Kukummern s. Gurken.
Lachs, abgesottener, frischer 311
— in kurzer Brühe 311
— gebratener 311
Lamm-Fricassee 352
Lammfleisch mit Kapern 352
— -Ragout 352
Lammsbraten gefüllt 372
— — 2te Art 372
Lammsbrust, farcirte 372
Lammskeule (Schlegel) gespickt mit Emince von Gurken 374
— mit Parmesankäse 373
Lammsköpfe 373
Lamms-Rollade 373
Landsturm 634
Laperdan-Pastete 289
— zu wässern und gut zu kochen 312
Lattig-Gemüß 430
— -Salat 121
Laubfröfche 120
Laugenbretzeln im Schmalz gebacken 528
— -Suppe 24
Leber-Klöße 262

Seite

Leber-Klöße 2te Art 262
— -Kuchen in einer Weinsauce 205
— -Suppe 24
Lebkuchen 558
— 2te Art 558
— 3te Art 558
— 4te Art 559
— 5te Art 559
— braune 561
— — 2te Art 562
— weiße 564
Leber-Torte 484
Lendenbraten s. Schlachtbraten.
Lerchen, fricassirte 403
— gebratene 403
— -Gratins 381
— marinirte, gebackene 403
— -Pasteten 290
— -Ragout mit Aepfel 404
— -Ragout mit Schinken 404
— -Salmis 404
— -Suppe 24
— mit Trauben 404
— zuzurichten XIV
Limonade 634
Lindenblüthen-Saft 646
Linsen zu kochen 121
— sauer zu kochen 121
— -Suppe 24
Lorbeerblätter, Gebrauch derselben XIV
Lungen-Morcheln 271
— -Mus 272

Seite

Lungen-Nudeln, gefüllte 272
— -Schnitten 272
Maccaroni oder italienische Nudeln 275
— -Pastete 290
— -Suppe 25
Macronen 565
— 2te Art 565
— 3te Art 565
— -Auflauf 177
— — mit Obst 177
— bittere 565
— gewürzte 565
— -Kuchen 505
— -Pudding 242
— -Taig XXVI
Magdaleuen-Kuchen 505
Magdeburger Mandelbretzeln 518
— Zwieback 522
Magenbrod, gutes 564
Majoran, Gebrauch desselben XV
Makrelen, frische, zu kochen 312
— geräucherte, gebackene 312
Malz-Saft 645
Mandel abzuziehen XIV
— -Auflauf 178
— — 2te Art 178
— — 3te Art 178
— -Berg 485
— — 2te Art 485
— -Brei 205
— — aufgelaufener 206

	Seite
Mandel-Brod	538
— — bitteres	566
— — gerührte	566
— — oder Kind-betterin-Brod	538
— -Brödchen	567
— -Flädchen	206
— gebackene	528
— geröstete	567
— -Häufchen	567
— — 2te Art	568
— — mit Chocolade	568
— — mit Vanilleschaum	568
— -Hippen	568
— — 2te Art	569
— — gegossene	569
— Kalte Schale	588
— -Knöpfchen	47
— — in einer Weinsauce	206
— -Koch geschnittener	206
— -Körbchen	569
— -Kränzchen	538
— -Krapfen	569
— -Kuchen in einer Hägensauce	207
— -Küchlein, blinde	239
— -Milch	634
— — bittere	470
— — gekochte	470
Mandel-Milchwarme	626
— -Mus	207
— — aufgezogenes	207
— — aufgezogenes mit Rahm	208
— -Nudeln	34
— -Pudding	242
— -Rosen	539
— -Sauce	327
— — braune	327
— -Schnitten	208
— — aufgezogene	208
— Schnitten mit Buttertaig	540
— -Speckkuchen	504
— — 2te Art	504
— -Suppe	25
— — 2te Art	25
— -Taig, feiner	xxvi
— -Törtchen in Citronenschalen	208
— mit Sauce	209
— -Torte von gebackenen Mandeln	486
— -Torte geröstete	486
— -Torte, gewöhnliche	485
— -Weckchen	209
— -Würstchen	209
— -Zeug	570
Mandelade	625

Seite

Mangold 121
— gefüllter 122
— -Stiele als Gemüß 122
— -Stiele gebackene 157
Mannheimer Suppe 25
Manschetten oder Papier-Körbchen 570
Mark-Auflauf 179
Mark-Knöpfchen 35. 48
— — 2te Art 48
— -Mus 210
— -Pudding 242
— -Würstchen 210
Marseiller-Kräpfchen 540
— -Torte 486
Maulbeer-Saft 643. 645
— -Syrup 605
Meerrettig mit Essig 82
— — Fleischbrühe 82
— in Milch 83
— russischer 83
Mehl-Auflauf (s. Nro. 27) 242
— -Auflauf 179
— -Klöße 263
— -Knöpfchen 48
— -Milch- und Eier-Speisen, welche als Gemüße oder Beigerichte gegeben werden 249—278
— -Pudding 242
— -Speise mit Aprikosen-Marmelade 210

Seite

Mehl-Suppe, gebrannte 26
Melonen-Compote 450
— einzumachen 26
— in Essig einzumachen 617
Mignets von Schinken (s. Nro. 101) 132
Milch- Mehl- und Eier-Speisen 249—278
— -Pudding 243
— -Sauce 328
— -Suppe, gewöhnliche oder gesalzene 26
— -Suppe, süße 26
— — mit Kaisergersteln 26
— — mit Mandelknöpfchen 27
— — mit Reisknöpfchen 27
— weiße 471
Milchbrod-Auflauf 179
— — gerösteter 179
Mirabellen einzumachen 591
Mirinken 570
— -Taig (s. Nro. 19) 480
— -Torte 487
Mocken 571
Mödel zu bestreichen xi
Morcheln 123
— gebackene 273
— gefüllte 123
— -Ragout 352
— mit Rahm 123

Seite
Morcheln zu reinigen und zu sieden xxvii
— -Sauce 328
— -Suppe 17
Morsellen s. Magenbrod.
Mousserons-Sauce xxix
Mürber Kuchen s. Butterkuchen.
Mürber oder englischer Taig xxvii
Muscheln, frische, gekocht 353
— -Ragout 353
Mus von schwarzem Brod 211
Muskatellerbirnen s. Birnen.
Mutschelmehl-Kuchen 273
— -Suppe 27
Napf-Kuchen 518
— — geriebener 518
Netz-Würstchen 157
Neunaugen zu kochen 312
Neun Loth-Pudding 243
— — — andere Art 244
Nierenbraten gespickt 374
— mit weißer Sauce 375
Nieren-Küchlein 158
— -Schnitten gebackene 158
— — 2te Art 158
Niern-Schnitten, geröstete 158
— — gesottene 273
— -Suppe 27
Nikus 626
Nockerlein 28. 40
— -Suppe 28
Nudeln xxviii
— -Auflauf mit Schinken 180
— gebackene 529
— gefüllte 274
— — oder Maultaschen 274
— gestüzte 274
— -Kuchen 274
— -Mus 211
— gefüllte, süße 211
— -Pudding mit Brieschensauce 244
— -Pudding, süßer 244
— -Suppe 28
— — mit Krebssauce 28
Nürnberger Commis-Brod 505
— -Lebkuchen braune 563
— -Lebkuchen weiße 463
— -Peterling-Fleisch 354
Nüsse einzumachen 598
Nuß-Suppe 28
Ochsen- oder Rindfleisch. Zubereitung desselben 50—80

	Seite
Ochs[illegible] oder Rindfleisch gut[illegible] sieden	50
— [illegible]es	375
— s. Rind-fleisch.	
Ochsenhirn in einer Butterſauce	353
Ochsenmaul-Salat	432
Ochsenſchwänze	354
Ochsenzunge ſ. Rindszunge.	
Ofenſchlupfer in einer Weinſauce	211
Oliven-Sauce	382
Omelette mit Borsdorfer-Aepfel	212
Omelettes, gefüllte	275
— —	275
— auf Genneſiſch	159
— von Kalbsnieren	160
— auf Karthäuſer Art	160
— à la Soufflée	212
— ſüße	529
Orangen-Compote	450
— -Gelée	467
— -Torte	487
— weiteres ſ. Pomeranzen.	
Quitten-Auflauf	180
— — 2te Art	180
— -Baſten	572
— -Berg	214
— -Compote	452
— einzumachen	599
— -Fülle	662
Quitten-Gelée	469
— -Hippchen	572
— -Klöße	263
— -Latwerge	600
— — gebrochene	600
— -Liqueur	635
— -Marmelade	600
— -Mus	214
— — aufgelaufenes	187
— — aufgezogenes	214
— — auf andere Art	215
— -Ratafia	636
— -Saft	645
— -Schaum	472
— -Torte	489
— — 2te Art	489
— — 3te Art	489
— — mit Mandelguß	489
— — 2te Art	490
— -Zeltchen	573
Pariſer-Torte	488
Paſteten-Bereitung	278
— blinde	279
— große	278—294
— gerührte	285
— auf einer Platte	284
— kalte	287
— kleine	87—97
Paſtetchen, kleine	93
— auf fremde Art	93

Seite

Pastetchen, gesottene 94
— — von Krebsbutter 94
— von Kalbsbriesschen mit Trüffeln 94
— von Kalbshirn 95
— von Karpfen und Reis 95
— von Kräutern 96
— süße 96
Pastetlein 92
Pastinaken zu kochen 123
— mit Essig 124
Perlgraupe s. Gerste.
Peterling-Sauce 83
— -Wurzeln als Gemüß 124
Pfaffen-Brod 571
Pfauen zu braten 405
Pfannkuchen gewöhnliche 275
— mit Speck.
Pfefferkraut s. Bohnenkraut.
Pfeffer-Nüßchen 571
— -Nüsse 571
Pfirsich-Compote 451
— — 2te Art 451
— einzumachen 592
— in Branntwein einzumachen 601
— -Gelée 468
— -Kalte Schale 588
— -Koch 212
— -Kuchen 505
— -Mus 213

Seite

Pfirsich-Mus aufgelaufenes 187
— -Ratafia 635
Pfitzauf 541
Pflaumen-Compote 452
— — andere Art 453
— auf englische Art einzumachen 596
— -Gelée 468
— große, oder Kaiser-Pflaumen einzumachen 601
— -Kalte Schale 588
— -Koch 213
— -Sauce 329
— in Semmelscheiben 213
— -Suppe von frischen Pflaumen 29
— -Suppe von gedörrten Pflaumen 29
— in rothem Wein aufzubewahren 661
Picklinge zu backen 160
— zu rösten 161
Pistazien-Creme 458
Planquet 354
Pöckelfleisch, Schinken ꝛc. 648—653
Pöckelfleisch zu machen 648
Polnische Klöße 263
— Sauce 329

	Seite
Pomeranzen-Brod	571
— — 2te Art	572
— -Cardinal	631
— -Gefrornes	584
— -Gelée	463
— -Pudding	245
— -Sauçe	329
— -Sorbet	636
Popiton von Blumen	99
Portulak-Salat	432
Preisselbeer-Compote	452
— einzumachen	598
— in Essig einzumachen	617
— Geselz	599
Preßkopf	439
— 2te Art	440
— ordinärern	440
Prünellen-Compote	452
— -Mus	214
— -Suppe	29
Puddings, süße und gesalzene	232—248
— das Kochen derselben betreffend (s. Nro. 7. Anmerk.)	235
Pudding, gebackener	239
— gebrühter	239
— — 2te Art	240
Pulver zu Fricassee's	662
Pulver zum Reiscontent	628
Punsch	627
— 2te Art	627
— von Ananas	627
Punsch-Creme, kalte	459
— — warme	459
— -Gefrornes	585
— -Gelée	468
— — mit Kirschen-Saft	627
— royal	627
— -Sauçe	329
— -Torte	488
Puffer s. Eierkuchen.	
Räder-Gebackenes	530
Räuber-Essig	641
Räucher-Essig	641
Ragouts, Fricassee's ꝛc.	337—357
— von kaltem Braten	355
— mit Krebsen	355
Rapunzel-Salat	432
Rahm-Auflauf	181
— -Brei, gebrannter	215
— -Creme à la Noailles	459
— — saure	459
— — süße	460
— -Gefrornes	585
— -Kalte Schale oder gestoßene Nideln	589
— -Klöße	263
— -Kuchen	505
— — 2te Art	505
— -Küchlein	541
— -Mus	276

Seite

Rahm-Mus aufgezogenes 215
— -Nudeln 210
— — süße, aufgezogene 216
— -Pudding 245
— -Sauce 330
— -Sauce, saure 330
— -Schaum, süßer 472
— -Schnitten, saure 161
— -Spatzen, saure 276
— -Sorbet 637
— -Strukeln 216
— — 2te Art 217
— -Sulz 441
— — mit Mandeln 441
— -Suppe 29
— -Törtchen 541
— -Torte 490
Rebhühner zu braten 405
— -Haschée 405
— -Pastete 405
— -Ragout 406
— zuzurichten xi
Reformirter Thee 628
Rehbraten-Pastete 291
Rehfleisch-Escalops 417
— -Ragout (s. Nro. 13.) 419
— -Schlegel, gedämpfter 417
— -Schlegel, gespickter mit einer Kruste 417
— en Surprise 418
— -Würste 418

Seite

Rehfleisch-Ziemer zu braten 419
— — 2te Art 419
Reineclauden-Compote 453
— einzumachen 602
— in Franzbranntwein 662
Reis-Auflauf 181
— — 2te Art 181
— -Brei 217
— -Contant 628
— — Pulver 628
— gebackener 218
— gepreßter 218
— -Kalte Schale 589
— -Knöpfchen 27
— -Knopf 218
— — mit Borsdorfer-Aepfel 219
— -Kuchen 506
— mürbe zu kochen xxviii
— -Mus 219
— — aufgezogenes 200
— -Pastetchen 96
— -Pudding 245
— — 2te Art 246
— — mit Brieschen 246
— Suppe mit Fleischbrühe 29
— — mit Milch 30
— — mit Krebsen 30
— Törtchen in einer Mandelsauce 220
— -Torte 490
— — mit Wein 491

Seite

Reis-Würstchen 220
Remoulade-Sauce 374
Rettig-Salat 432
Riebelesſuppe ſ. geriebene Suppe.
Rindfleiſch, abgetrocknetes mit Sauce 54
— mit Aepfel 60
— angeſchlagenes 54
— angeſchlagenes auf andere Art 60
— auf beſondere Art 60
— aufgewickeltes 55
— in der Braiſe 61
— braunes 55
— in eigener Brühe 61
— mit Caſtanien 62
— in einer Citronenbrühe 62
— mit Coriander 62
— eingepöckeltes zu kochen 55
— eingemachtes 56
— eingemachtes, gedämpftes 56
— auf franzöſiſche Art 62
— gebeiztes mit Sauce 62
— gedämpftes 57
— — 2te Art 57
— gebacktes 58

Seite

Rindfleiſch, geklopftes 58
— geräuchertes zu
kochen 58
— mit ganzem Gewürz 63
— -Gobbets 63
— grillirt 59
— mit Gurken 64
— auf holländiſche Art 64
— auf italieniſche Art 64
— -Klöße 263
— mit Savoyer-Kohl 63
— -Klops (Kolobs) 65
— mit Majoranbrühe 65
— mit Mark 65
— auf moskovitiſche Art 66
— Mürbbraten gedünſtet 66
— im Ofen 66
— mit Parmeſankäſe 66
— -Paſtete 292
— mit Peterling 67
— auf polniſche Art 67
— mit Quitten 67
— -Rollade 67
— mit großen Roſinen 68
— -Rouletten 69
— mit gelben Rüben 70
— kalt, auf ruſſiſche Art 70

Seite

Rindfleisch mit Sauce-Haschis 70
— schmackhaftes 59
— -Schlachtbraten — 70
— mit Senf 71
— -Stokade 71
— verdämpftes 59
— mit Wein — 71
— auf westphälische Art 72
— auf Wildpret-Art 72
— mit Zwiebelbrühe 72
Rindsbrust 73
— à la Braise glace 375
— à la Royale 73
Rindsgaumen 74
Rindshirn schmackhaft zu braten 74
Rindskaldaunen 74
— in saurer Brühe 74
Rindskopf 75
Rindskotelettes 161
Rindskrähe, gefüllte 75
Rindsmagen 75
Rindsnieren zu braten 75
Rindszunge mit Aepfelsauce 76
— in einer braunen Sauce 76
— (frische) grüne 76
— gefüllte 77
— geröstete 77
— gespickte, gebratene 77

Seite

Rindszunge, gesulzte mit Krebsen 438
— mit Hagebutten 78
— in einer Häringssauce 78
— mit Himbeeressig 78
— in Olivensauce 78
— in Sardellensauce 79
— süße 79
— geräucherte 80
Ripops 597
Risoto oder Reis auf italienische Art 276
Ritter-Kuchen 220
Rohr-Krapfen oder Kofern 664
Rolladchen 355
Rosen-Essig 642
— gebackene 530
— -Kohl 124
— -Mus 221
— -Saft 646
Rosinen-Auflauf 182
— -Fleisch 68
— -Kalte Schale 589
— kleine zu reinigen XXVIII
— -Klöße 221
— Sauce zu Enten ꝛc. 330
— Sauce zu Puddings ꝛc. 330
— -Suppe 31
— -Torte 491

Seite

Rost-Boeuf 69
Rothkraut 124
Rothe Rüben s. Rüben.
Rothwildpret s. Wildpret.
Rouletten von Kohl 124
Rüben, gelbe 125
— — -Compote 453
— mit Pastinaken 125
— -Sauce 83
— mit Spargeln 125
— rothe, einzumachen 617
— rothe, auf englische Art 618
— — gebackene 530
— — zu kochen 126
— weiße 126
— — einzumachen 618
— — gedämpfte 127
— — zu Fischen oder Kaldaunen 127
— — mit süßem Rahm 128
Rührei s. gerührte Eier.
Rumfordsche Suppe 31
S. gebackene 542
— 2te Art 542
— mit Dragées 573
Sächsische Dampfnudeln 195
— Fastnachts-küchlein 526
— Klöße 264
Säfte 643—648

Seite

Sago, ächten, zu reinigen XXII
— -Auflauf 152
— -Creme 460
— -Kalte Schale mit Milch 559
— — — mit Wein 560
— -Klöße 264
— -Pudding 247
— -Sauce 530
— -Suppe mit Fleischbrühe 31
— — mit Wein 31
Sahne s. Rahm.
Salate 426—434
Salat gefüllter 128
— vermischter 434
Salbey Gebrauch desselben XIV
Salmen gesulzter 444
— zu sieden 315
Sandbarsch s. Seebarsch.
Sand-Törtchen 542
— -Torte 491
— — auf andere Art 492
— — leichtere Art 492
— — oder Pfannkuchen 192
Sapajeau 629
Sardellen-Butter XXII
— -Salat 432
— -Sauce 79. 85 331
— — kalte 84
Saubohnen 128
Saucen 522—537

Seite

Saucen und Zugehör zum Rindfleisch 80—87
Sauce à la Daube 331
— -Haschis 84
— gelbe, zu Fischen oder Spargeln 324
— eine gute 84
— — kalte 84
— kalte 331
— von dürren Kirschen 331
— — frischen — 331
— pikante 332
— piquante aux Champignons 332
— -Remoulade 374
— -Robert 333
— weiße, zu Fischen 336
Sauerampfer-Gemüß 129
— -Sauce mit Rahm 333
— -Suppe 32
Sauerbronnen-Mus 221
Sauerkraut, gewöhnlich zu kochen 129
— mit Hecht 130
— verdämpftes 130
Savoyer-Kohl s. Kohl.
— -Kuchen 506
Schäfen s. Zuckerschäfen.
Schakkob zu machen 356
Schale, kalte s. Kalte Schale.

Seite

Schaum von eingemachtem Obste 471
— -Sauce 333
— -Torte 493
— s. Schnee.
Scheiter-Beugchen 222
Scheiterbenge s. Bettelmann.
Scheiterhaufen 222
Schinken, frischen zu backen 376
— mit Bier 650
— — Burgunder-Wein 376
— mit Burgunder-Wein andere Art 651
— gepöckelten zu kochen 649
— geräucherten zu backen 649
— geräucherten zu kochen 659
— -Essenz oder Coulis xxx
— -Klöße 265
— -Nudeln 276
— -Sauce 85
— — andere Art 333
Schleie mit Dill zu kochen 313
— gewöhnlich gekocht 313
— -Fricassée 314
Schmalz-Backwerk 523—534
— -Kuchen 519
— oder Rindschmalz 663

Seite

Schmarellen-Knöpfchen 222
— — in Fleischbrühe (s. Nro. 125.) 222
— in der Milch aufgezogen 223
Schmerlen zu braten 314
— gekocht 314
— mit Kümmel 314
— marinirte 315
Schnecken-Butter xxx
Schnecken zu kochen 356
— -Nudeln 223
— -Salat 433
Schnee oder Schaum von Eierweiß xxx
— -Ballen 543
— -Berg 473
— — 2te Art 473
— -Spatzen 277
— -Suppe 32
Schnepfen zu braten mit Schnitten 406
— -Salmi 407
— zuzurichten xiv
Schnitt-Gebackenes 531
Schnitten, goldene 531
— kleine 573
Schnittkohl 131
Schnitz- oder Hutzelbrod 519
— — oder Hutzelbrod ordinäres 520
Schöpsenfleisch s. Hammelfleisch.

Seite

Schokaten 224
Schollen, frische, gebackene 315
— gekochte 315
— gebratene, aufgerollte 315
Schoten s. Zuckerschäfen.
Schüssel-Gebackenes 224
— -Pastete von jungen Tauben 292
Schwäbische Klöße 265
Schwarz-Wildpret zum Aufbewahren einzukochen 240
— — 2te Art 420
— — zu braten 420
— — zu kochen 421
— — panirt 421
— — -Ragout 421
— — -Schlegel, gedämpfter 422
— — -Sulz 442
— — -Ziemer à la Daube 422
Schwarzwurzeln 131
— 2te Art 131
— auf holländische Art 131
Schweden-Klöße 265
— — 2te Art 266

	Seite
Schweden-Klöße 3te Art	266
Schwedischer Mandelkuchen	504
Schwefel-Schnitten	574
Schweins-Braten mit Häring	377
— -Karbonade	162
— -Kopf à la Daube	442
— — wie einen wilden zu bereiten (s. Nro. 25.)	424
— zuzubereiten	449
— -Milzen zu braten	162
— -Nieren, gebratene	162
— -Nieren, saure	356
— -Ohren in einer Brodsauce	357
— -Rippchen	162
— -Rippen mit Obst gefüllt	377
— -Rippen mit Sauerkraut	377
— -Schlegel gut zu kochen	378
— -Schlegel mit einer Kruste	378
— -Zungen gut einzusalzen	653
— -Braten, wilder mit einer Kruste	422
— -Ferkel, wildes oder Frischling zu braten	423
Schweins-Frischling zu braten	420
— -Kopf, wilden zu sieden	423
— -Kopf wilden 2te Art	424
— -Rollade, wilde	424
— -Schlegel, wilder, glacirter mit Wachholderbeersauce	425
— -Ziemer, wilder, im Ofen	425
Schweizer-Brod	574
— -Speise	224
Schwemm-Knöpfchen	48
Scorzoneren s. Schwarzwurzeln.	
Seebarsch, gekocht	315
— gebacken	316
Seelen	520
Seezungen, aufgerollte zu kochen	316
— zu braten	316
— gebackene	316
Sellerie s. Zellerich.	
Semmel-Klöße	266
Semmel-Pudding	247
Senf mit Essig	618
— 2te Art	619
— mit Most	619
— — Obst	619
— oder braune Mostrichsauce	334
— oder weiße Mostrichsauce	334
— -Sauce	85
Sillabub, ein englisches Getränk	636

Seite

Sommerkohl s. Kohl.
Spanferkel (Milchschwein) gut zu braten 379
— à la Daube 379
— -Fricassée 357
— -Rollade 379
Spanisch Bitter 637
Spanische Sauce xxix
— — andere Art 357
Spargelkohl s. Brockoli.
Spargeln, Brockel- mit Fricassée von Brieschen und Euterchen 132
Spargeln mit Eiersauce 132
— einzumachen 620
— als Erbsen 133
— mit Jus 133
— -Knopf 133
— mit Rahm 134
— -Salat 433
— mit Sauce 134
— -Suppe 33
Speck-Klöße 267
— -Kuchen 507
— -Sauce 85
— zum Spicken xv
— -Torte 493
— und Zwiebel zu rösten xxxi
— und Zwiebelsauce 335
Spinat auf gewöhnliche Art 134
— aufgezogener 135
— -Klöße 267
— -Knopf 135
— -Kuchen mit Buttersauce 136

Seite

Spinat im Ofen 136
— -Raviolen 136
— mit Rahm 137
Springerlein 574
— 2te Art 575
Spritz-Gebackenes 531
— -Kuchen von Mandeln 532
Stachelbeer-Compote von grünen Beeren 454
— Compote von grünen Beeren 2te Art 454
— -Compote von rothen reifen Beeren 454
— reife, einzumachen 602
— reife, auf englische Art einzumachen 596
— in Essig einzumachen 617
— unreife, einzumachen 605
— 2te Art 605
— -Essig 640
— -Kuchen 507
— -Marmelade 605
— -Mus 225
— — 2te Art 225

Seite

Stachelbeer-Saft 646
— -Wein 637
Stärke-Mus 225
Steinbutten zu kochen 317
— mit kurzer Brühe 317
— gebratene 317
Stinte zu braten 317
— zu kochen 318
Stockfisch blinder 277
— in einer Buttersauce 318
— gedämpfter 318
— geschmälzter 318
— -Pastete 393
— andere Art 289
— in einer Rahmsauce 319
— in einer Sardellensauce 319
— vorzüglich gut zuzubereiten 319
— zu wässern 663
Stör zu kochen 320
— -Kopf zuzubereiten 320
— auf dem Roste gebraten 320
Strauben, gesottene 226
Sulzen 435—446
Sulz, gesalzene 444
— rothe 441
— süße 445
Suppen 1—41
— süße, Anmerk. 17
Suppe, aufgezogene 2
— braune 6
Suppe, eingelaufene 10
— von Erdbirnen-Auflauf 33
— von Fleischschnitten 33
— von Gansleberschnitten 33
— gebackene 13
— — 2te Art 13
— gebrennte 14
— gekochte 14
— geriebene 30
— goldene 16
— von Kalbsknochen 34
— — Krammetsvögel 34
— — Mandelnudeln 34
— — Markknöpfchen 35
— — Peterlingwurzeln (s. Selleriesuppe) 32
— à la Reine mit Nockerlein von Hühnerfarce 35
— à la Reine 2te Art 35
— von gelben Rüben (s. Selleriesuppe) 32
— verdämpfte 36
— zerfahrene 40
Suppen-Knäpfchen oder Klößchen 41—50
— -Knöpfchen 49
— -Kräuter xv

	Seite
Süßkraut s. Weißkraut.	
Syrup aus Berberitzensaft	604
— capillair	604
Tabacks-Rollen	532
Taig, gebrühter	xxiii
Tauben mit Borsdorfer-Aepfel	407
— in ihrem Blut	407
— fricassirte	394
— eingebackene	462
— gebackene	151
— gebeizte	407
— gebratene in Fleischsauce	408
— gedämpfte	408
— gespickte	409
— gesulzte	445
— auf italienische Art	409
— à la Krakady	409
— en Marinade	410
— in Papilloten	410
— mit Reis	410
— in einer braunen Sauce	411
Teller-Pastete	293
Thee-Brod	543
— -Brödchen	543
— von Caffeebohnen	629
Thymian, Gebrauch desselben	xiv
Topfklümpe oder Klöße	267
Torten	274—296
Torten-Taig, feiner (s. Nro. 24.)	542
Tübinger-Auflauf	182
Türkischer Bund s. Gelbhopfen.	
Turons de Portugal	575
Trappen, junge	411
Trauben-Compote	454
— -Kuchen	508
— -Mus	526
— — (Gesetz)	605
— — — 2te Art	605
— -Saft von unreifen Trauben	646
— -Suppe	36
— -Torte	494
— welsche, einzumachen	606
Traubenbeer-Schnitten	532
Trichterles-Nudeln	277
Trüffel-Ragout	357
Truthühnen s. Welsche Hahnen.	
Tyroler Kräpfchen	545
Ulmer Zuckerbrod	523
Waibinger Brod	575
Vanille-Auflauf	185
— -Brödchen	576
— -Creme	460
— -Gefrornes	585
— -Macronen	576
— -Pudding	247
— -Sauce	335
— -Schaum	576
Veilchen-Essig	642
— -Saft	646
Vin brulée	629
Vogel-Nestchen	576
Vorkenntnisse zur Kochkunst	
Wachholderbeer-Saft	647
— -Wein	657

Seite

Wachteln zu braten 405
— Pastete 291
Waffeln auf gewöhnliche Art 544
— gefüllte 544
— mit Mandeln 544
— — Rahm 545
— — Zimmt 545
Wasser-Eis 581
— -Küchlein 545
— -Sotchen 320
— -Suppe, geröstete 37
— — gewöhnliche 36
— — gewürfelte 37
— — süße 37
Wecken-Auflauf 183
— — 2te Art 183
— -Brei, aufgezogener 226
— -Eiergerste 38
— gefüllte, mit Mandeln 226
— — mit Rosinen und Zibeben 227
— — mit Quitten 227
— -Knöpfchen 49
— — 2te Art 49
— — gebackene 50
— — — 2te Art 50
— — gezopfte 50
— -Mokken in einer Weinsauce 227
— -Mus, aufgezogenes 227
— -Schnitten, gebackene 163

Seite

Wecken-Suppe, gebähte 38
— -Törtchen mit Sauce 228
Wegwarten s. Cichorien.
Weichseln (Kirschen) in Essig 620
— -Saft 647
— -Gelée 470
— süße 607
— mit Zucker 606
Wein-Brei 228
— -Hippen 577
— -Mus 229
— — 2te Art 229
— -Sauce 335
— — 2te Art 335
— — à l'anglaise 336
— — mit Sardellen 336
— — weiße 336
— -Schnitten 532
— -Sträubchen 533
— -Suppe 38
— — ohne Eier 38
— — mit Grießknöpfchen 39
Weinbaches 546
— -Taig xxxi
Weinessig guten zu machen 642
Weinkirschen in Essig 617. 620
— -Latwerge 606
— -Suppe 39
Weißbrod oder Wecken-Pudding 248
— -Suppe 39
Weiße Rüben s. Rüben.

Seite

Weißfische zu kochen 321
Weißkraut s. Kraut.
Wels zu kochen 321
Welscher Hahn in der Braise mit Castanien 405
— — zu braten 412
— — à la Daube 446
— — -Grillade 413
— — -Rollade 413
Welsche Trauben s. Trauben.
Welschkorn in Essig einzumachen 621
Whisky oder Wiosk 629
Wiener-Auflauf 184
— -Bögen 577
— -Kuchen 521
— -Mus 229
— -Törtchen 546
— — 2te Art 546
— — 3te Art 546
— — in einer Weinsauce 229
— -Torte 494
Wiesbader Brod 547
Wildbraten-Hachée 425
Wilde Ente s. Ente.
— Gänse s. Gänse.
— Taube s. Taube.
— Schweinferkel s. Schweinferkel.
Wildpret 414—425

Seite

Wildpret, gesulztes (s. Nro. 6.) 437
— -Pastete, kalte 295
Windbeutel 547
Windküchlein 577
Winkelmann zu machen 638
Winterkohl s. Braunkohl.
Würstchen in Oblaten 165
Wurzeln-Salat 433
Wurzel-Sauce 80
— -Suppe 39
— — 2te Art 40
— — mit Reckerlein 40
Zankeisen 278
Zellerich-Salat 434
— -Sauce 85
— -Suppe 32
— -Wurzeln 137
— — gefüllte 138
Zibeben-Mus 230
Zichorien s. Cichorien.
Zimmt-Brod 578
— -Brödchen 578
— -Eis 581
— -Häufchen 578
— -Hippen 578
— -Kletter 578
— -Kuchen 521
— -Mus, aufgezogenes 230
— — 2te Art 230
— -Rollen 535
— -Stern 579
— — andere Art 579
— — mit Chocolade 579

	Seite
Zimmt-Tinktur, köstliche	638
— -Torte	495
Zimmt-Torte mit Butter-teig	495
Zitronen s. Citronen.	
Zucker zu läutern und zu kochen	590
— -Backwerk	548—580
— -Brei	230
— -Brätzeln	522
— -Brödchen	579
— -Jus	xxxii
— -Lebkuchen	564
— -Mus	231
— -Nudeln	231
— -Ringlein	547
— -Saft	647
— -Sträubchen	533
— -Strihelu	534
— -Taig	xxxii
— -Törtchen	547
Zuckerkandel-Brödchen	580
Zuckerschäfen	158
Zuckerschäfen einzumachen	621
Zungen gut einzusalzen	655
— zu räuchern	653
Zwetschgen in Essig	621
— 2te Art	622
— -Kuchen	508
— — 2te Art	499
— -Mus	231
— — (Gesetz)	607
— mit Zucker zu trocknen	608
— -Suppe	41
Zwieback	521
— 2te Art	521
Zwiebel, Gebrauch derselben	xiv
— -Brühe mit Senf	336
— -Kuchen	508
— -Pastete	294
— -Salat	434
— -Sauce weiße	86
— Suppe	41

Berichtigungen Sinn entstellender Druckfehler.

Seite 3. von oben Linie 4. statt $^1_2$ lies $^1/_2$. — S. 14. v. o. L. 7. st. gebrannte l. gebrennte. — S. 15. v. o. L. 18. st. Decke l. Dicke. — S. 16. v. u. L. 5. st. Nro. 59. l. Nro. 51. — S. 16. v. u. L. 1. st. geriebene l. geriebene. — S. 20. v. o. L. 3. st. zur man l. man zur. — S. 25. v. o. L. 15. st. Wenu l. Wenn —

S. 33. v. o. L. 18. st. geschnitnen l. geschnitten. — S. 33. v. u. L. 19. st. Raine l. Reine. — S. 35. v. u. L. 13. st. Nro. 92. l. Nro. 95. — S. 35. v. u. L. 9. (von) gehört nicht hinein. — S. 38. v. o. L. 18. wurde ausgelassen: „gießt sie in siedende Fleischbrühe und läßt sie aufkochen." — S. 40. v. u. L. 5. st. ¼ Stunde werden sie in Jus gethan — soll es heißen: ¾ Stunde vor dem Anrichten werden sie in die Jus gethan. — S. 45. v. u. L. 3. (das) gehört nicht hinein. — S. 53. v. u. L. 16. st. wo l. wo. — S. 54. v. o. L. 14. st. dasonders l. besonders. — S. 59. v. o. L. 13. st. Riudfleisch l. Rindfleisch. — S. 62. v. u. L. 18. st. aufkuchen l. aufkochen. — S. 70. v. u. L. 5. st. Rindfleisch l. Rindfleisch. — S. 77. v. oben L. 2. (etwas) gehört nicht hinein. — S. 77. v. u. L. 1. st. nnd Citronenschalen l. und Citronenschalen. — S. 78. v. u. L. 2. st. eine l. eine: — S. 79. v. o. L. 16. st. Sauç l. Sauçe, — ebendaselbst v. u. L. 13. st. kochen l. kochen. — S. 80 v. o. L. 10. st. Mann l. Man. — S. 82. v. o. L. 3. st. guten l. gutem. — S. 82. v. o. L. 11. st. Geflügel darauf und gibt es zum Rindfleisch l. Geflügel oder Rindfleisch darauf. — S. 88. v. o. L. 7. st. Pastetchen-Grieschen l. Grieschen-Pastetchen; ebend. von oben L. 12. st. rührt ein l. rührt es mit ein; ebendaselbst L. 15. st. belegt mit l. belegt sie mit. — S. 209. v. o. L. 13. st. flaher l. flachen. — S. 237. v. u. L. 16. st. Vutter l. Butter. — S. 252. v. u. L. 16. wurde ausgelassen: 3 Hände voll geriebene Erdbirnen. — S. 277. v. u. L. 5. st. Nro. 87. l. Nro. 87. — S. 308. v. u. L. 14. st. geschuppte l. geschurrten. — S. 325. v. o. L. 3. st. Sul en l. Sulzen. — S. 326. v. u. L. 12. st. Sau e l. Sauçe. — S. 343 v. u. L. 2. statt Rest l. Rost. — S. 357. v. o. L. 10. st. richten l. anrichten. — S. 382. v. o. L. 7. st. Brasle l. Bräise. — S. 462. v. u. L. 12. st. uhngefehr l. ungefähr. — S. 558. v. u. L. 12. st. so viel darein l. so viel Wasser darein. — S. 635. v. o. L. 17. st. hat l. ab. — S. 665. v. u. L. 17. st. Coutis l. Coulis. — S. 669. v. u. L. 11. st. 52. l. 51.

3.	6/100.	.	.
0.	1/10.	.	.
9.	1/10.	.	.
2.	1/3.	.	1.
4.	4/10.	.	2.
6.	7/10.	.	3.
8.	4/10.	.	5.
1.	1/3.	.	6.
3.	2/3.	.	7.
5.	7/10.	.	9.
7.	9/10.	.	10.
.	1/3.	.	11.
2.	2/3.	.	12.
4.	9/10.	.	23.
7.	1/3.	.	38.
9.	4/3.	1.	11.
2.	3/10.	1.	24.
4.	4/5.	1.	37.
7.	1/3.	2.	10.
9.	7/10.	2.	23.

.	31/100.		
.	1/2.		
.	3/4.		
1.	83/100.		
3.	9/10.		
5.	86/100.		
7.	81/100.		
9.	76/100.		
11.	72/100.		
13.	67/100.		
15.	63/100.		
17.	58/100.		
19.	55/100.		
39.	7/100.		
38.	61/100.		
15.	45/100.		
34.	68/100.		
34.	22/100.		
10.	76/100.		

47.	6/28.	10/	
83.	14/63.	100.	
14.	23/33.	50.	
55.	18/28.	40.	
25.	1/27.	30.	
10.	22/14.	20.	
8.	11/07.	10.	
4.	21/55.	5.	
2.	28/02.	4.	
1.	20/12.	3.	

STECHERT & CO. NEW YORK

6.	1.	1.	.	.	1. 100.

1. 6/1000.	.	. 8/10.
2. 1/100.	.	1. 8/10.
3. 19/1000.	.	2. 5/10.
4. 2/100.	.	3. 3/10.

Google

DEC 23 '39